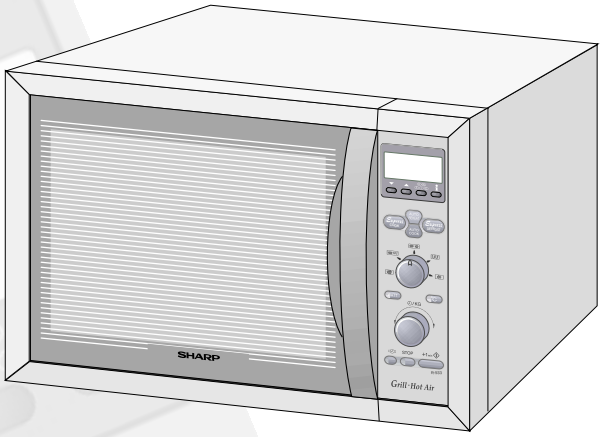
SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia



R-933

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET GRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON GRILL E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL Y CONVECCION

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.
Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(F)

Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes.
Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.
Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.
Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.
Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

900 W (IEC 60705)

DEUTSCH
FRANÇAIS
NEDERLANDS
ITALIANO
ESPAÑOL

D **Sehr geehrter Kunde,**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät mit Grill und Heissluft das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.
Es kombiniert alle Vorteile der schnellen Mikrowelle mit denen des Grills, der mit seiner Hitze für eine knusprige Bräune sorgt.
Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.
Unser Mikrowellen-Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können.

Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten anregen und bereiten Sie auch eigene und bewährte Rezepte in ihrem Kombi-Mikrowellengerät zu.
Die Mikrowelle bietet Ihnen viele Vorteile, die Sie begeistern werden:

- Sie können bis zu 80% Zeit und Energie einsparen.
- Die Lebensmittel können direkt im Serviergeschirr zubereitet werden, so daß wenig Abwasch anfällt.
- Kurze Garzeiten, wenig Wasser und wenig Fett sorgen dafür, daß viele Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack erhalten bleiben.

Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.
Ihr Mikrowellen-Team

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde,
SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.
Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen.
Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

F **Chère cliente, cher client,**

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four micro-ondes avec gril et convection qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine. Cet apareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du gril dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant.
Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes.
Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets.
Norte équipe spécialisée dans la cuisine aux micro-ondes a réuni pour vous les plus succulentes recttes internationales: vous aurez plaisir à les essayer tant elles sont faciles et rapides à préparer.
Laissez-vous mettre en appétit et utilisez votre combiné micro-ondes gril aussi pour préparer vos recettes favorites.
Vous ne pourrez plus vous passer des avantages que vous offrent les micro-ondes:

- Vous économisez jusqu' á 80% de temps et d'énergie. Vous pouvez préparer les aliments et les servir dans la même vaisselle, vous avez donc moins de vaisselle á laver.
- Grâce aux temps de cuission réduits, aux faibles quantitiés d'eau et de graisse utilisés, les alimentes conservent une grande partie de leurs vitamines et de leurs substances minérales et gardent leur saveur propre.

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi. Vous pourrez utiliser vorte appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau combineé micro-ondes/gril et, bien sûr, bon appétit!
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

(NL) Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe magnetronoven met grill en convectie, die u goed van dienst zal zijn in de keuken.
U zult verbaasd staan over hoeveel verschillende dingen deze magnetronoven voor u kan doen. Niet alleen kunt u met de oven snel etenswaren ontdooien of opwarmen, u kunt er ook complete maaltijden mee bereiden.
In onze testkeuken heeft ons magnetronteam een aantal van de lekkerste internationale recepten verzameld, die snel en gemakkelijk te bereiden zijn.
Laat u zich inspireren door de recepten die we hebben bijgesloten, zodat u uw eigen favoriete maaltijden in de magnetronoven kunt bereiden.

Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:

- Etenswaren kunnen direkt in de serveerschalen worden bereid, zodat er minder afwas is.
- Kortere kooktijden en het gebruik van weinig water en vetten zorgen er voor dat vele vitaminen, mineralen en unieke smaakjes bewaard blijven.

U wordt aangeraden om eerst de kookboekgids en de gebruiksaanwijzing goed door te lezen.
Zodoende zult u gemakkelijk kunnen begrijpen wat deze oven voor u kan betekenen.

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.
Uw Magnetron-team

(I) Gentile Cliente,

Complimenti per aver scelto questo forno a microonde con grill a convezione, che si rivelerà un prezioso strumento che faciliterà il lavoro in cucina.
Si stupirà scoprendo cosa si può preparare con un forno a microonde, che non si limita a scongelare e scaldare i cibi, ma può cucinare pasti completi.
Per dimostrare quale valido aiuto possa offrire il nostro forno a microonde abbiamo selezionato alcune deliziose ricette internazionali veloci e facili da preparare.
Speriamo che gli esempi illustrati siano una guida utile per consentirle di cucinare i suoi piatti preferiti con questo forno a microonde.

Usare un forno a microonde presenta molti vantaggi che certamente Lei apprezzerà:

- il cibo si può cucinare direttamente nei piatti di portata: questo significa avere un minor numero di stoviglie da lavare.
- tempi di cottura brevi ed uso limitato di acqua e grassi: questi fattori consentono di non perdere le proprietà di molte vitamine, minerali e di mantenere i sapori.

Consigliamo di leggere con attenzione il ricettario e le istruzioni sull'uso che permetteranno di comprendere come utilizzare al meglio il suo forno.

Cucinare con questo forno sarà semplice e piacevole al tempo stesso, e Le consentirà di preparare piatti prelibati in breve tempo e con poca fatica.

(E) Estimado cliente:

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas con grill y convección, que a partir de ahora le hará bastante más fáciles los quehaceres de la cocina.
Le sorprenderá agradablemente la cantidad de cosas que pueden hacerse con un microondas. No sólo puede usarse para descongelar o calentar rápidamente alimentos, sino también para preparar comidas completas.
En nuestra cocina de pruebas, nuestros colaboradores especializados en el uso de los microondas ha reunido una selección de las más deliciosas recetas internacionales, que se preparan rápida y sencillamente.
Esperamos que las recetas aquí incluídas le sirvan de inspiración y le ayuden a preparar sus propios platos favoritos en su horno de microondas.

El poseer un horno de microondas ofrece muchísimas ventajas que estamos seguros que hallará interesantes:

- Los alimentos pueden prepararse directamente en los mismos platos en que se sirven, por lo que hay menos que lavar después.
- Debido a que se tarda menos en hacer las comidas y se usa poca agua y grasa se preserva mucho del contenido de vitaminas y minerales, así como los sabores característicos.

Le aconejamos que lea con atención la guía culinaria y las instrucciones.
Así comprenderá fácilmente cómo se usa el horno.

Esperamos que disfrute con su horno de microondas y que le guste ensayar las recetas deliciosas.

(D) INHALT: Bedienungsanleitung

SEHR GEEHRTER KUNDE 1
GERÄT 4
ZUBEHÖR 5
BEDIENFELD 8
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 11-13
AUFSTELLANWEISUNGEN 13
VOR INBETRIEBNAHME 14
AUSWÄHLEN DER SPRACHE 14
VERWENDUNG DER STOP-TASTE 15
EINSTELLEN DER UHR 15
ENERGIESPARMODUS 16
MIKROWELLENLEISTUNG 16
GAREN MIT DER MIKROWELLE 17
GRILLBETRIEB 18
HEIZEN OHNE SPEISEN 18
HEISSLUFTBETRIEB 19-20
KOMBI-BETRIEB 21-22
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN 23-25
AUTOMATIK-BETRIEB 26-27
TABELLE: EXPRESS-GAREN 27
TABELLE: EXPRESS-AUFTAUEN 28
HINWEIS: EXPRESS-AUFTAUEN 29
TABELLE: ERHITZUNGS-AUTOMATIK 29
TABELLE: GAR-AUTOMATIK 30
REINIGUNG UND PFLEGE 31
FUNKTIONSPRÜFUNG 32
SERVICE-NIEDERLASSUNGEN 121-126
TECHNISCHE DATEN 127

(F) TABLE DES MATIERES: Mode d'emploi

CHERE CLIENTE, CHER CLIENT 1
FOUR 4
ACCESSOIRES 5
TABLEAU DE COMMANDE 9
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE 33-35
INSTALLATION 35
AVANT UTILISATION 36
CHOIX D'UNE LANGUE 36
TOUCHE STOP (ARRET) 37
REGLAGE DE L'HORLOGE 37
MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE 38
REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES 38
FONCTIONNEMENT MANUEL 39
CUISSON AU GRIL 40
FONCTIONNEMENT A VIDE 40
CUISSON PAR CONVECTION 41-42
CUISSON COMBINEE 43-44
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES 45-47
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE 48-49
TABLEAU DE CUISSON RAPIDE 49
TABLEAU DE DÉCONGÉLATION 50-51
TABLEAU DE RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE 51
TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE 52
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 53
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR 54
ADRESSES D'ENTRETIEN 121-126
FICHE TECHNIQUES 127

(NL) INHOUDSOPGAVE: Gebruiksaanwijzing

GEACHTE KLANT 2
OVEN 4
ONDERDELEN 6
BEDIENINGSPANEEL 9
BELANGRIJKE VEILGHEIDSMAATREGELEN 55-57
INSTALLATIE 57
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET 58
KIES EEN TAAL 58
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS 59
DE KLOK INSTELLEN 59
ENERGIESPAARSTAND 60
ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON 60
KOKEN MET DE MAGNETRON 61
KOKEN MET DE GRILL 62
DE OVEN LEEG OPWARMEN 62
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE 63-64
DUBBELE-KOKEN 65-66
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES 67-69
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE 70-71
TABEL VOOR EXPRES BEREIDEN 71
TABEL VOOR EXPRES ONTDOOIEN 72-73
TABEL VOOR AUTOMATISCH OPWARMEN 73
AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S 74
ONDERHOUD EN REINIGING 75
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT 76
ONDERHOUDSADRESSEN 121-126
TECHNISCHE GEGEVENS 128

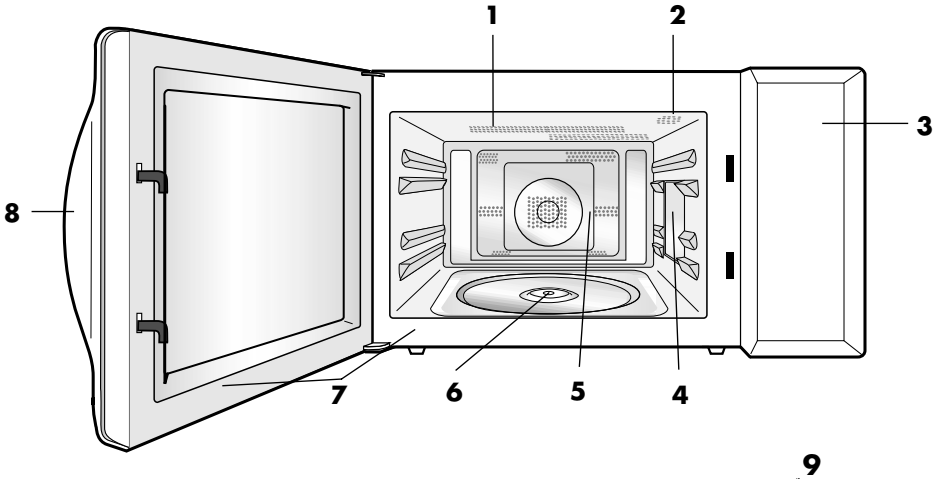
(I) INDICE: Manuale d'istruzioni

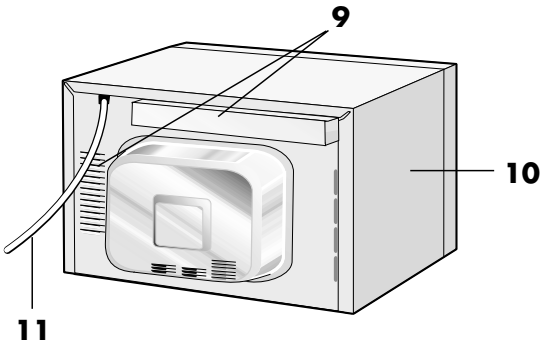
CARISSIMI CLIENTI 2
FORNO 4
ACCESSORI 6
PANNELLO DI CONTROLLO 10
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA 77-79
INSTALLAZIONE 79
PRIMA DI USARE IL FORNO 80
SELEZIONE DELLA LINGUA 80
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO 81
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO 81
MODALITA DI RISPARMIO ENERGETICO 82
LIVELLI DI POTENZA 82
COTTURA A MICROONDE 83
COTTURA CON IL GRILL 84
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO 84
COTTURA A CONVEZIONE 85-86
COTTURA COMBINATA 87-88
ALTRE COMODE FUNZIONI 89-91
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO 92-93
TABELLA DI COTTURA EXPRESS 93
TABELLA DI SCONGELARE EXPRESS 94-95
TABELLA DI RISCALDARE AUTOMATICA 95
TABELLA DI COTTURA AUTOMATICA 96
MANUTENZIONE E PULIZIA 97
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA 98
INDIRIZZI DI SERVIZIO 121-126
DATI TECNICI 128

(E) INDICE: Manual de instrucciones

MUY ESTIMADO 2
HORNO 4
ACCESORIOS 7
PANEL DE MANDOS 10
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD 99-101
INSTALACIÓN 101
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO 102
SELECCIÓN DE UN IDIOMA 102
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA 103
PUESTA EN HORA DEL RELOJ 103
MODO DE AHORRO DE ENERGIA 104
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS 104
COCCIÓN CON MICROONDAS 105
COCCIÓN CON GRILL 106
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS 106
COCCIÓN POR CONVECCIÓN 107-108
COCCIÓN COMBINADA 109-110
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS 111-113
OPERACIÓN AUTOMÁTICA 114-115
TABLA DE COCCIÓN RÁPIDAS 115
TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDAS 116-117
TABLA DE RECALENTAR AUTOMÁTICA 117
TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA 118
CUIDADO Y LIMPIEZA 119
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES 120
DIRECCIONES DE SERVICIOS 121-126
DATOS TÉCNICOS 129

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO





(D)
1 Grill-Heizelement
2 Garraumlampe
3 Bedienfeld
4 Spritzschutz für den Hohlleiter
5 Garraum
6 Antriebswelle
7 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
8 Türgriff
9 Lüftungsöffnungen
10 Außenseite
11 Netzanschlußkabel

(F)
1 Elément chauffant du gril
2 Eclairage du four
3 Tableau de commande
4 Cadre du répartiteur d'ondes
5 Cavité du four
6 Entraînement
7 Joints de porte et surfaces de contact du joint
8 Poignée d'ouverture de la porte
9 Ouvertures de ventilation
10 Partie extérieure
11 Cordon d'alimentation

(NL)
1 Grillverwarmingselement
2 Ovenlamp
3 Bedieningspaneel
4 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
5 Ovenruimte
6 Verbindingsstuk
7 Deurafdichtingen en pasvlakken
8 Deur open-handel
9 Ventilatie-openingen
10 Behuizing
11 Snoer

(I)
1 Resistenza del grill
2 Luce forno
3 Pannello di controllo
4 Coperchio guida onde
5 Cavità del forno
6 Albero motore del piatto rotante
7 Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
8 Maniglia di apertura sportello
9 Prese d'aria
10 Mobile esterno
11 Cavo di alimentazione

(E)
1 Resistencia del grill
2 Lámpara del horno
3 Panel de mandos
4 Tapa de la guía de ondas
5 Interior del horno
6 Arrastre del plato giratorio
7 Juntas de la puerta y superficies de cierre
8 Tirador para abrir la puerta
9 Orificios de ventilación
10 Caja exterior
11 Cable de alimentación

(D) ZUBEHÖR

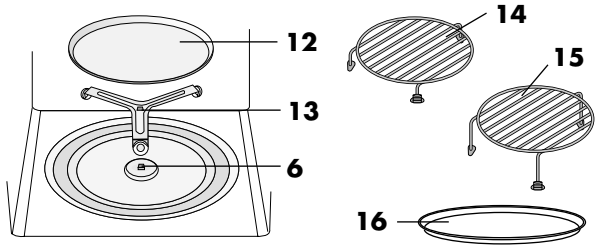
Überprüfen, daß die Zubehörteile vorhanden sind:
12 Drehteller, **13** Drehteller-Träger, **14** Niedriger Rost
15 Hoher Rost, **16** Backblech.

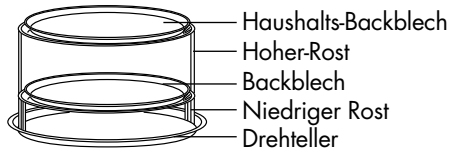
- Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle in die Mitte des Gerätebodens legen. Stellen Sie bitte dabei sicher, dass die TOP markierte Oberseite nach oben weist. Der Drehteller-Träger sollte sich nun reibungslos um die Antriebswelle drehen lassen.
- Plazieren Sie nun den Drehteller auf den Drehteller-Träger.
- Bei Bedarf das hohe/niedrige Rost auf den Drehteller stellen.
- Die Backbleche sollten nur zum Backen von Gebäck im Heißluftbetrieb verwendet werden. Stellen Sie das Backblech auf den niedrigen Rost. Wenn Sie in zwei Ebenen gleichzeitig backen möchten, verwenden Sie bitte ein zusätzliches Haushaltsbackblech (nicht mit dem Gerät mitgeliefert) für das hohe Rost, siehe Anordung in der gegenüberliegenden Zeichnung.

HINWEIS:

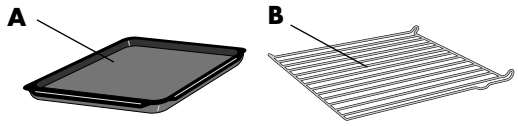
- Das Gerät nur betreiben, wenn der Drehteller und der Drehteller-Träger korrekt installiert worden sind. Dies fördert ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht installierter Drehteller kann klappern, sich nicht richtig drehen und dadurch das Gerät beschädigen.
- Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler oder dem SHARP-Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells. Das Gerät wird mit 2 Rosten (hohem und niedrigen) und einem Backblech geliefert.

Diese Roste werden zum Garen im Heißluft-, Kombi- und Grillbetrieb verwendet.





WAHLWEISES ZUBEHÖR (RK-T10):
Ein quadratisches Backblech (**A**) und ein quadratisches Rost (**B**) sind als Zubehör für dieses Gerät erhältlich.



(F) ACCESSORIES

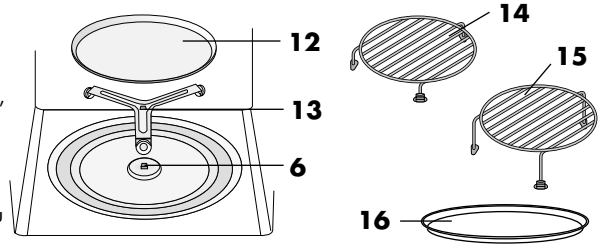
Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:
12 Plateau tournant, **13** Pied du plateau, **14** Trépied bas,
15 Trépied haut, **16** Plat de cuisson fourni.

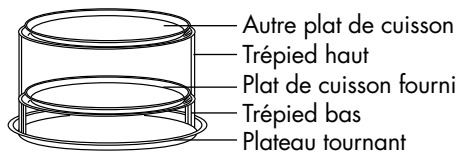
- Positionez le support de plateau tournant sur le mancon stué au centre du sol du four en veillant à tourner la PARTIE superieure (comportant le mot "TOP" gravé) du support vers le haut. Le support doit tourner librement autour du manchon.
- Placez le plateau tournant sur le support de plateau.
- Placez les supports supérieurs/inférieurs sur le plateau tournant si nécessaire.
- L'utilisation de moules à gâteaux n'est recommandée que pour la cuisson de pâtisseries en mode de convection. Placez le moule sur le plateau inférieur. En cas de cuisson double, placez un second moule ménager (non fourni avec le four) sur le plateau supérieur comme indiqué ci-contre.

AVERTISSEMENT:

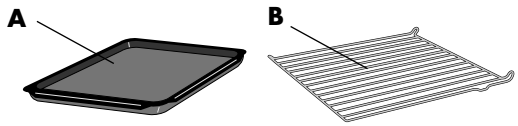
- Veillez toujours à ce que le plateau tournant et le support soient correctement montés afin de permettre une cuisson bien répartie. Un plateau tournant mal posé pourra cogner, ne pas tourner correctement et endommager le four.
- Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre dépanneur agréé SHARP.
  Ce four est fourni avec 2 supports (supérieur et inférieur) et 1 moule à gâteaux.

Ces trépieds sont utilisés pour la cuisson par convection, combinée ou au grill.





ACCESSOIRES OPTIONNELS (RK-T10):
un moule à gâteaux carré (A) et un plateau carré (B) peuvent être commandés en option pour ce four.



TOEBEHOREN/ACCESSORI

(NL) TOEBEHOREN

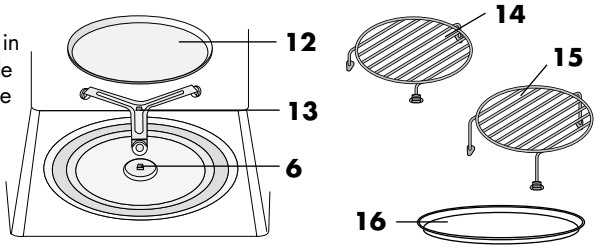
Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:
12 Draaitafel, **13** Draaisteun, **14** Laag rek,
15 Hoog rek, **16** Bakvorm

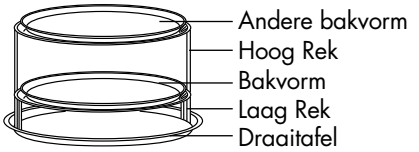
- Plaats de steun van het draaiplateau in de koppeling in het midden van de magnetronbodem met TOP aan de bovenkant (TOP staat op de ene kant gegraveerd). De steun moet vrij om de koppeling kunnen draaien.
- Plaats het draaiplateau op de steun.
- Plaats de hoge/lage rekken zonodig op het draaiplateau.
- De bakblikken mogen alleen worden gebruikt om korstdeeg te bakken m.g.v. convectie. Plaats het bakvorm op het lage rek. Plaats bij het bakken in twee fasen een extra bakvorm (niet met de oven meegeleverd) op het hoge rek, zoals op de tegenoverliggende pagina is getoond.

WAARSCHUWING:

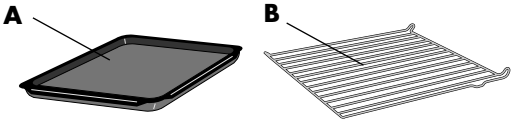
- Gebruik de magnetronoven alleen als het draaiplateau en de steun juist zijn aangebracht. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig gekookt. Een onjuist aangebracht draaiplateau kan rammelen, niet goed draaien en schade aan de oven veroorzaken.
- Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven.
  Deze oven wordt geleverd met 2 rekken (hoog en laag) plus een bakvorm.

Deze reks worden gebruikt voor het convectiekoken, kombinatiekoken of grillen.





OPTIONELE ACCESSOIRES (RK-T10):
U kunt optioneel voor deze oven een vierkant bakblik (**A**) en een vierkante bakplaat (**B**) bijbestellen.



(I) ACCESSORI

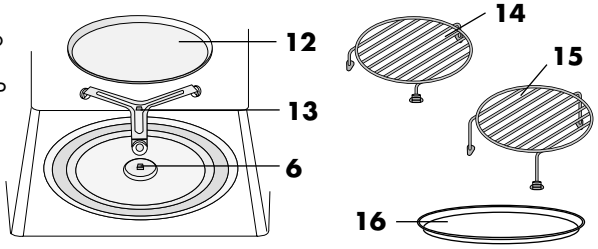
Controllare che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito: **12** Piatto rotante, **13** Sostegno rotante, **14** Griglia bassa, **15** Griglia alta, **16** Stampo per dolci

- Posizionare il supporto del vassoio girevole nell'innesto al centro del piano del forno, assicurandosi che il lato indicato come TOP sia rivolto verso l'alto (la scritta TOP è incisa su un lato). In tal modo dovrebbe essere in grado di ruotare liberamente attorno all'innesto.
- Posizionare il vassoio girevole sull'apposito supporto.
- Se necessario, posizionare i due ripiani, superiore e inferiore, sul vassoio girevole.
- Si consiglia di utilizzare le teglie da forno adatte alla cottura in microonde solo per cuocere dolci nella modalità di cottura a convezione. Posizionare la teglia sul ripiano inferiore. Nel caso di un forno a due ripiani è possibile aggiungere un secondo recipiente (non fornito con il forno) sul ripiano superiore, come illustrato nell'immagine.

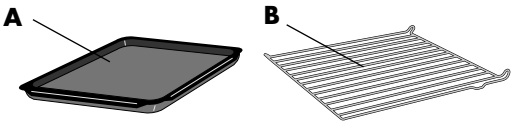
AVVERTENZA:

- Utilizzare sempre il forno con il vassoio girevole e il supporto correttamente installati. In tal modo è garantita una cottura uniforme. Un vassoio girevole installato in maniera errata può fare rumore, non ruotare correttamente e danneggiare il forno.
- Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al concessionario autorizzato SHARP ed indicare il nome della parte e del modello.
  Questo forno viene fornito con 2 ripiani (superiore e inferiore) e una teglia da forno.

Queste graticole servono alla cottura nei modi di convezione, di cottura abbinata e della grill.



ACCESSORI OPZIONALI (RK-T10): Per questo forno è possibile ordinare una teglia da forno quadrata (**A**) e un ripiano quadrato (**B**) come accessori facoltativi.



(E) ACCESORIOS

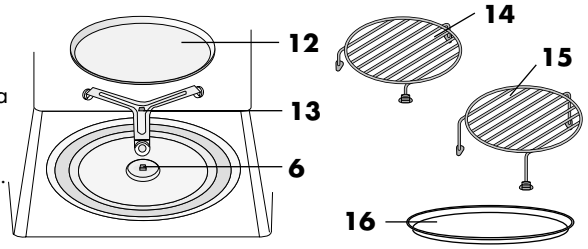
Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:
12 Plato giratorio, **13** Soporte del rodillo,
14 Rejilla baja, **15** Rejilla alta, **16** Bandeja de hornear

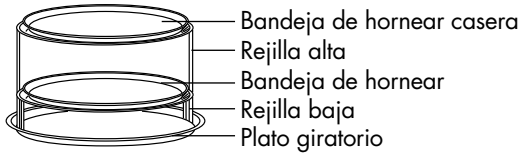
- Coloque el soporte del plato giratorio en el acoplamiento situado en el centro del piso del horno, asegurándose de ponerlo con el lado SUPERIOR hacia arriba (en un lado está grabada la palabra "TOP"). Debe poder girar libremente en el acoplamiento.
- Coloque el plato giratorio sobre el soporte del mismo.
- Coloque las rejillas superiores/inferiores sobre el plato giratorio, si es necesario.
- Las bandejas de horneado sólo son recomendables para hornear pasteles en el modo convección. Ponga la bandeja sobre la rejilla inferior. En el caso de una hornada de dos etapas, coloque otra bandeja de horneado doméstica adicional (no suministrada con el horno) sobre la rejilla superior, como se indica a continuación.

WAARSCHUWING:

- Siempre hay que poner el horno en funcionamiento con el plato giratorio y el soporte correctamente montados. Esto permite una cocción uniforme. Un plato giratorio mal montado puede chirriar, puede no girar correctamente y estropear el horno.
- Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven. Este horno se suministra con dos rejillas (Superior e Inferior) y una bandeja de horneado.

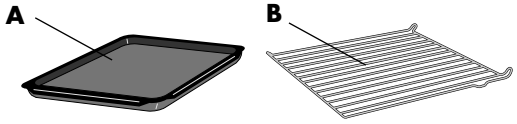
Estas rejillas se usan para cocinar en la modalidad de convección, en la de cocción doble o en la de grill.

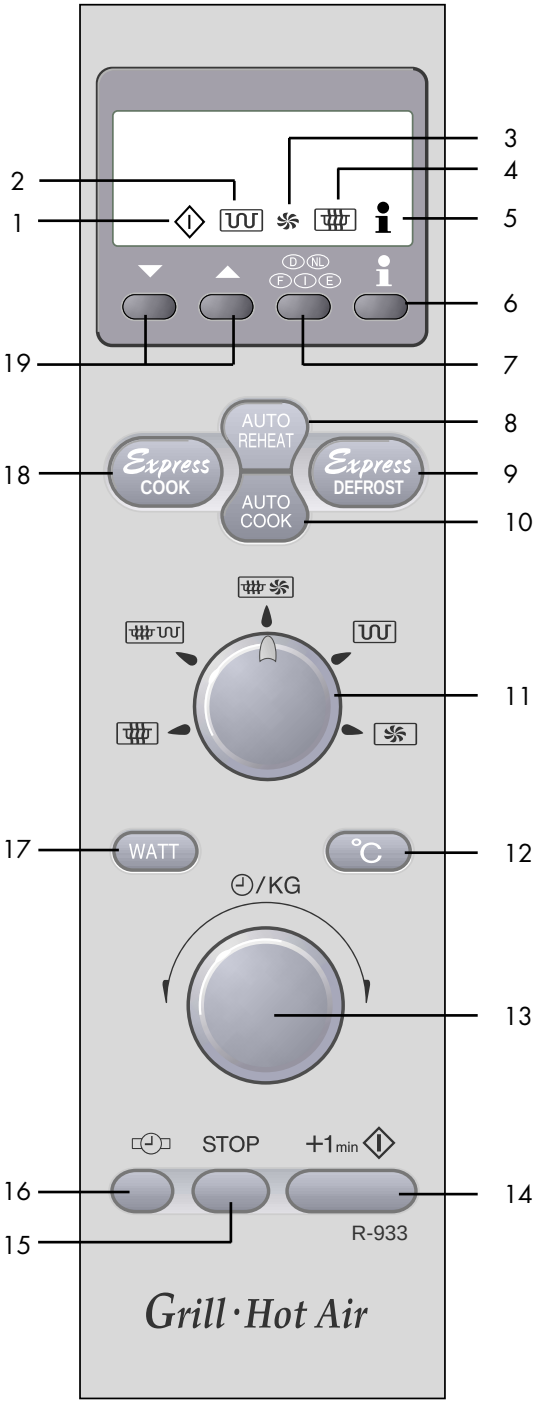




ACCESORIOS OPCIONALES (RK-T10):

Usted puede pedir una bandeja de horneado Cuadrada (**A**) y un estante cuadrado (**B**) para este horno como accesorios opcionales.





(D) BEDIENFELD

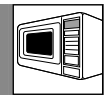
Anzeigen und Symbole

1 Symbol für **GARVORGANG**
2 Symbol für **GRILL**
3 Symbol für **HEISSLUFT**
4 Symbol für **MIKROWELLE**
5 Symbol für **INFORMATION**

Bedienungstasten

6 **INFORMATIONS**-Taste
7 **SPRACHEN**-Taste
8 **ERHITZUNGS-AUTOMATIK**-Taste
9 **EXPRESS-AUFTAUEN**-Taste
10 **GAR-AUTOMATIK**-Taste
11 Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART**
Drehen Sie den Knopf so, daß er auf das entsprechende Symbol zeigt:
- für Mikrowellengaren
- für Mikrowellengaren mit GRILL
- für Mikrowellengaren mit HEISSLUFT
- für GRILL
- für HEISSLUFT

12 **HEISSLUFT**-Taste
Zum Ändern der Heißlufttemperatur
13 **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf
Geben Sie mit diesem Knopf entweder die Gar- oder Auftauzeit bzw. das Gewicht der Speise ein.
14 **+1 min** ◇ **/START**-Taste
15 **STOP**-Taste
16 **UHREINSTELL**-Taste
17 **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
Zum Ändern der Mikrowellenleistung
18 **EXPRESS-GAREN**-Taste
19 **KÜRZER/LÄNGER**-Tasten



(F) TABLEAU DE COMMANDE

Affichage numérique et témoins

1 Témoin **CUISSON EN COURS**
2 Témoin **GRIL**
3 Témoin **CONVECTION**
4 Témoin **MICRO-ONDES**
5 Témoin **INFORMATION**

Touches de fonctionnement

6 Touche **INFORMATION**
7 Touche **LANGUE**
8 Touche **RÉCHAUFFER AUTO**
9 Touche **DECONGELATION RAPIDE**
10 Touche **CUISSON AUTO**
11 Touche **MODE CUISSON**
Tourner le bouton pour que le témoin désigne le symbole approprié:
- pour une cuisson micro-ondes
- pour une cuisson micro-ondes avec GRIL
- pour une cuisson micro-ondes avec CONVECTION
- GRIL
- CONVECTION

12 Touche **CONVECTION**
Appuyer pour changer le réglage de la convection
13 Bouton rotatif **DUREE/POIDS**
Tourner le bouton rotatif pour sélectionner le temps de cuisson/décongélation ou le poids des aliments.
14 Touche **+1 min ⏀ /DEPART**
15 Touche **STOP (ARRET)**
16 Touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**
17 Touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
Appuyer pour changer les réglages de puissance du four micro-ondes
18 Touche **CUISSON RAPIDE**
19 Touches **MOINS/PLUS**

(NL) BEDIENINGSPANEEL

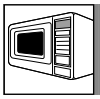
Digitaal display en lichtjes

1 **KOKEN**-lichtje
2 **GRILL**-lichtje
3 **CONVECTIEWARMTE**-lichtje
4 **MAGNETRON**–lichtje
5 **INFORMATIE**-lichtje

Bedieningstoetsen

6 **INFORMATIE**-toets
7 **TAAL**-toets
8 **AUTOMATISCH OPWARMEN**-toets
9 **EXPRESS ONTDOOIEN**-toets
10 **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA**-toets
11 **KOOKSTAND**-toets
Draai de knop tot de gewenste kookstand op het display verschijnt:
- voor koken met de magnetron
- voor koken met de magnetron in combinatie met GRILL
- voor koken met de magnetron in combinatie met CONVECTIEWARMTE
- voor GRILL
- voor CONVECTIEWARMTE

12 **CONVECTIEWARMTE**-toets
Druk de toets in om de convectie-instelling te wijzigen
13 **TIJD/GEWICHT**-draaiknop
Draai de knop voor het instellen van de kooktijd/ontdooitijd of het gewicht van het voedsel.
14 **+1 min ⏀ /START**-toets
15 **STOP**-toets
16 **KLOKINSTELLING**-toets
17 **MAGNETRONVERMOGENNIVEAU**-toets
Hiermee stelt u het vermogen van uw magnetron in
18 **EXPRES BEREIDEN**-toets
19 **MINDER/MEER**-toetsen



PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS

(I) PANNELLO DI CONTROLLO

Display digitale ed indicatori

1 Indicatore **COTTURA IN CORSO**
2 Indicatore **GRILL**
3 Indicatore **CONVEZIONE**
4 Indicatore **MICROONDE**
5 Indicatore **INFORMAZIONI**

Pulsanti di funzione

6 Pulsante **INFORMAZIONI**
7 Pulsante **LINGUA**
8 Pulsante **RISCALDARE AUTOMATICO**
9 Pulsante **SCONGELARE EXPRESS**
10 Pulsante **COTTURA AUTOMATICO**
11 Pulsante **MODO DI COTTURA**
Far ruotare la manopola in modo che l'indicatore si trovi in corrispondenza del simbolo prescelto:
- per cottura con il forno a microonde
- per cottura con il forno a microonde con il GRILL SUPERIORE
- per cottura con il forno a microonde con la CONVEZIONE
- per il GRILL
- per la CONVEZIONE

12 Pulsante **CONVEZIONE**
Premere per cambiare l'impostazione della convezione di calore
13 Manopola **TEMPO/PESO**
Far ruotare la manopola per introdurre il tempo di scongelamento/cottura oppure il peso del cibo da cuocere.
14 Pulsante **+1 min ⏀ /START**
15 Pulsante di **ARRESTO (STOP)**
16 Pulsante di **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
17 Pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**
Premere per modificare l'impostazione
18 Pulsante **COTTURA EXPRESS**
19 Pulsanti **MENO/PIÙ**

(E) PANEL DE MANDOS

Display e indicadores digitales

1 Indicador de **COCCIÓN EN CURSO**
2 Indicador de **GRILL**
3 Indicador de **CONVECCIÓN**
4 Indicador de **MICROONDAS**
5 Indicador de **INFORMACIÓN**

Teclas de operación

6 Tecla de **INFORMACIÓN**
7 Tecla de **IDIOMA**
8 Tecla de **RECALENTAR AUTOMÁTICA**
9 Tecla de **DESCONGELACIÓN RÁPIDAS**
10 Tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**
11 Tecla del **MODO DE COCCIÓN**
Gire el mando hasta que la señal apunte hacia el símbolo deseado.
- microondas
- microondas con GRILL
- microondas con CONVECCIÓN
- GRILL
- CONVECCIÓN

12 Tecla de **CONVECCIÓN**
Presione para cambiar el ajuste de convección
13 Mando de **TIEMPO/PESO**
Gire este mando para seleccionar el tiempo de cocción o descongelado y para pesar los alimentos.
14 Tecla **+1 min ⏀ /INICIO**
15 Tecla de **PARADA (STOP)**
16 Tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**
17 Tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS**
Pulse esta tecla para cambiar el nivel de potencia
18 Tecla de **COCCIÓN RÁPIDAS**
19 Teclas **MENOS/MÁS**

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingebaut werden soll, muß der von SHARP zugelassene Einbaurahmen EBR-9900 (W)/(SL) verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installionsweise erkundigen. Die Sicherheit und Qualität dieses Produkts ist nur bei Verwendung des genannten Einbaurahmens gewährleistet.
Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
Die Netzspannung muß 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.
Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Benutzen Sie nur Behälter und Geschirr, das für Mikrowellen geeignet ist.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum und den Drehteller nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.
Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung und das Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNUNG:
Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

a) Die Tür muß einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muß, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.
Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite 31.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag
Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.
Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich Geräterückseite.
Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur vom SHARP Kundendienst auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.
Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
2. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen
Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.
Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.
Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.
Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
Die Gerätetür, die Geräteaußenflächen, die Geräterückseite, der Geräteinnenraum Lüftungsöffnungen, Zubehörteile und das Geschirr im **GRILL**, **HEISSLUFFT-**, **KOMBI-**, **EXPRESS-GAREN** und in der **GAR-AUTOMATIK**-Betriebsart nicht berühren, da sie heiß werden. Vor der Reinigung sicherstellen, daß alle Geräteteile abgekühlt sind.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

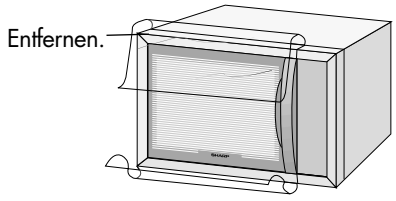
Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (siehe Seite 18). Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.
Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller verwenden.
Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.
Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch der **GRILL**, **HEISSLUFT-**, **KOMBI-**, **EXPRESS-GAREN** und der **GAR-AUTOMATIK**-Betriebsart noch heiß ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

HINWEISE:

Bei Fragen zum Anschluß des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes entfernen. Entfernen Sie die lose Plastikfolie, die sich zwischen der Tür und dem Garraum befindet. Die gesamte Schutzfolie und auch den Aufkleber von der Außenseite der Gerätetür entfernen.

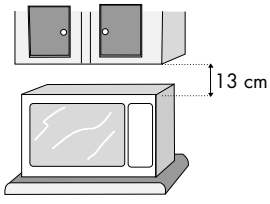


2. Überprüfen, ob das Gerät beschädigt ist.

3. Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.

4. Die Tür der Mikrowelle kann während des Garbetriebes heiß werden. Stellen oder montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt. Halten Sie Kinder davon ab, die Tür zu berühren, damit sie sich nicht verbrennen.

5. Stellen Sie sicher, daß der Abstand über der Mikrowelle mindestens 13 cm beträgt.



6. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

VOR INBETRIEBNAHME

Ihr Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

1. Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose. Die Anzeige zeigt dabei noch nichts an.
2. Öffnen Sie die Tür. Auf der Anzeige erscheint "SPRACHE WÄHLEN" in 5 Sprachen.
   HINWEIS: Nach Wahl der Sprache mit Hilfe der **SPRACHEN**-Taste erscheint bei Einschalten des Herdes "ENERGIESPARMODUS UM DEN ENERGIESPARMODUS ZU VERLASSEN UHRZEIT EINSTELLEN" auf der Anzeige.
3. Schließen Sie die Tür.
4. Die gewünschte Sprache wählen (siehe unten).
   HINWEIS: Wenn Sie deutschsprachige Anzeigen wünschen, brauchen Sie die **SPRACHEN**-Taste nicht betätigen. Drücken Sie einfach die **STOP**-Taste. Daraufhin erscheint die Anzeige ".0" und der Herd geht zum Schritt 5.
5. Stellen Sie die Uhrzeit (siehe Seite 15).
6. Heizen Sie den Grill des Gerätes ohne Speisen auf (siehe Seite 18).

HINWEISE ZUM GAREN:
Das Gerät verfügt über ein "Informationsanzeigesystem", das Ihnen schrittweise Anleitungen für die verschiedenen Funktionen in einer gewünschten Sprache gibt. Über die **INFORMATIONS**-Taste, können Sie sich die Hinweise über jede Taste des Bedienfeldes abrufen. Nach dem Drücken einer Taste erscheinen im Display Anzeigensymbole, die Sie auf den nächsten Schritt hinweisen.

AUSWÄHLEN DER SPRACHE

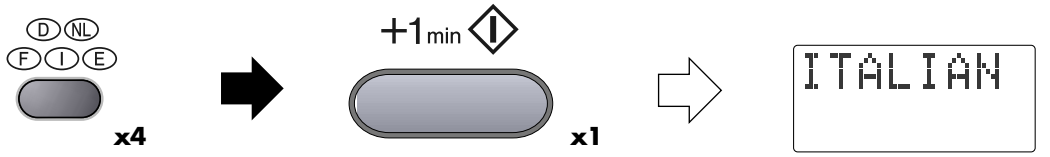
SPRACHEN-Taste drücken	SPRACHE
einmal	DEUTSCH
zweimal	NEDERLANDS
dreimal	FRANCAIS
viermal	ITALIAN
fünfmal	ESPANOL

Das Gerät ist zunächst auf Deutsch eingestellt. Sie können jedoch eine andere Sprache wählen. Drücken Sie die **SPRACHEN**-Taste, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird. Dann die **+1 min ⏀ /START**-Taste drücken.

Beispiel: Angenommen, Sie möchten **Italienisch** einprogrammieren.

1. Wählen Sie durch viermaliges Drücken der **SPRACHEN**-Taste die gewünschte Sprache.
2. Starten Sie den Einstellung durch einmaliges Drücken der **+1 min ⏀ /START**-Taste.

Überprüfen Sie das Display.



HINWEIS: Die Wahl der Sprache wird gespeichert und durch Stromausfälle nicht gelöscht.

VERWENDUNG DER STOP-TASTE

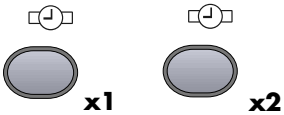
Verwendung der **STOP**-Taste:

1. Löschen eines Eingabefehlers während des Programmierens.
2. Unterbrechen des Gerätes während des Betriebs.
3. Zum Löschen eines Programms während des Betriebs die **STOP**-Taste zweimal drücken.

EINSTELLEN DER UHR

Die Uhr läuft im 12 Stunden- oder im 24 Stunden-Format.

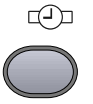
Schritt 1 **Schritt 2**



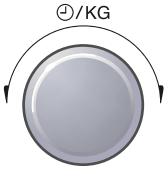
1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **UHREINSTELL**-Taste entsprechend Schritt 1 einmal drücken.
2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **UHREINSTELL**-Taste entsprechend Schritt 2 zweimal drücken.

Beispiel:
Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Min.

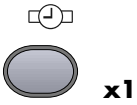
1. Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr durch zweimaliges Drücken der **UHREINSTELL**-Taste.



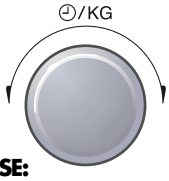
2. Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (23).



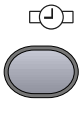
3. Durch einmaliges Drücken der **UHREINSTELL**-Taste von den Stunden zu den Minuten wechseln.



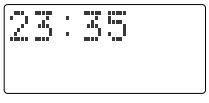
4. Die Minuten einstellen (35).



5. Drücken Sie die **UHREINSTELL**-Taste um die Uhr zu starten.



Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:

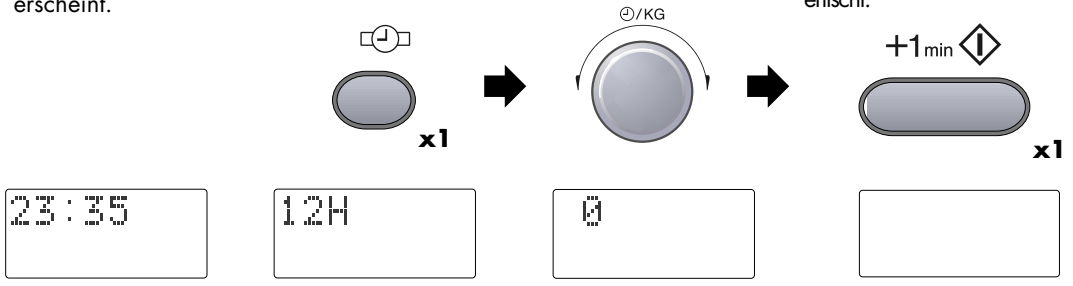
1. Sie können den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
3. Wenn sich das Gerät im Garprozess befindet und Sie die Uhrzeit wissen möchten, drücken Sie die **UHREINSTELL**-Taste. Solange Ihr Finger die Taste berührt, wird die Uhrzeit angezeigt.
4. Falls die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, öffnen und schließen Sie die Tür, sobald die Spannung wieder hergestellt ist. Auf der Anzeige erscheint "ENERGIESPARMODUS UM DEN ENERGIESPARMODUS ZU VERLASSEN UHRZEIT EINSTELLEN". Diese Information erscheint, wenn Sie die Sprache bereits mit der **SPRACHEN**-Taste eingestellt haben. Bei Stromausfall während des Garens, geht das Bedienungsprogramm und auch die Uhrzeit verloren.
5. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.
6. Wenn Sie die Uhr nicht einstellen, drücken Sie einmal die **STOP**-Taste [0] erscheint auf dem Display. Wenn der Betrieb des Gerätes beendet ist, erscheint anstelle der Uhrzeit wieder [0] auf dem Display.
7. Bei Einstellung der Uhr wird der "Energiesparmodus" abgeschaltet.

ENERGIESPARMODUS

Das Gerät wird mit eingestelltem "Energiesparmodus" geliefert. Falls Sie 3 Minuten nach einer vorangegangenen Bedienung, der Beendigung des Garvorgangs oder nach dem Anschließen des Mikrowellengerätes, nichts weiter unternehmen, schaltet das Gerät automatisch in den Energiesparmodus. Öffnen Sie die Tür, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.
Um den Energiesparmodus einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

Beispiel:
So schalten Sie den Energiesparmodus ein: (aktuelle Zeit ist 23:35 Uhr)

1. Prüfen Sie, ob die richtige Zeit auf der Anzeige erscheint.
2. Einmal drücken Sie die **UHREINSTELL**-Taste.
3. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS-**Knopf auf 0.
4. Drücken Sie die **+1 min ◇ / START**-Taste. Die Stromversorgung wird abgeschaltet und die Anzeige erlischt.



HINWEIS: Sie können die **UHREINSTELL**-Taste während des Schritts 2 zweimal drücken.

MIKROWELLENLEISTUNG

Ihr Mikrowellengerät hat 5 Leistungsstufen. Zur Auswahl der erforderlichen Leistungsstufe zum Garen befolgen Sie bitte die Hinweise im Abschnitt Rezepte. Im allgemeinen gelten folgende Empfehlungen:

900 W: für schnelles Garen oder Aufwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

630 W: zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

450 W: für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. für Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

270 W (Auftau-Einstellung): wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße garzuziehen und gebackenen Eierpudding zu garen.

90 W: zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

W = WATT

Um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen:
1. Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Mikrowellen-Einstellung.
2. Den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Garzeit auszuwählen.
3. Die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe auf dem Display angezeigt wird. (Wird die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt, wird 900 W angezeigt.) Wenn Sie die gewünschte Stufe übersehen haben, drücken Sie weiter die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die Leistungsstufe erneut angezeigt wird.
4. Die Taste **+1 min ◇ / START** drücken.

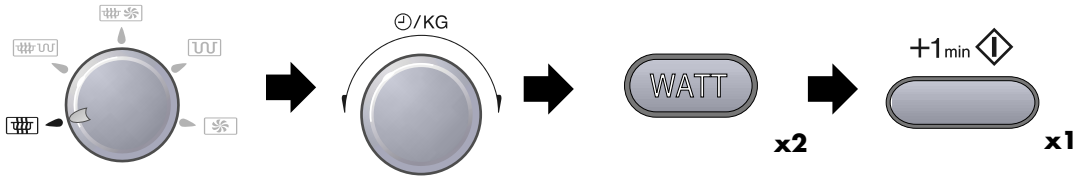
HINWEIS: Wenn keine Auswahl der Leistungsstufe erfolgt, wird automatisch die volle Leistung (900 W) eingestellt.

Ihr Gerät läßt sich bis zu 90 Minuten programmieren. (90.00). Die Zeiteinheiten zum Garen (Auftauen) variieren von 10 Sekunden bis fünf Minuten, in Abhängigkeit von der Gesamtgar- oder Auftauzeit, wie in der Tabelle aufgeführt:

Garzeit:	**Zeiteinheiten:**
0-5 Minuten	10 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
30-90 Minuten	5 Minuten

Beispiel:
Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang mit 630 W Mikrowellenleistung erhitzen.

1. Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Mikrowellen-Einstellung.
2. Drehen Sie den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf nach rechts, um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.
4. Drücken Sie die **+1 min ◇ /START**-Taste, um mit dem Erhitzungsvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

HINWEISE:

1. Wenn die Tür während der Garzeit geöffnet wird, wird die Garzeit auf dem Display automatisch gestoppt. Sie läuft weiter, sobald die Tür geschlossen und die **+1 min ◇ / START** -Taste gedrückt wurde.

2. Wenn Sie während der Garzeit die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.

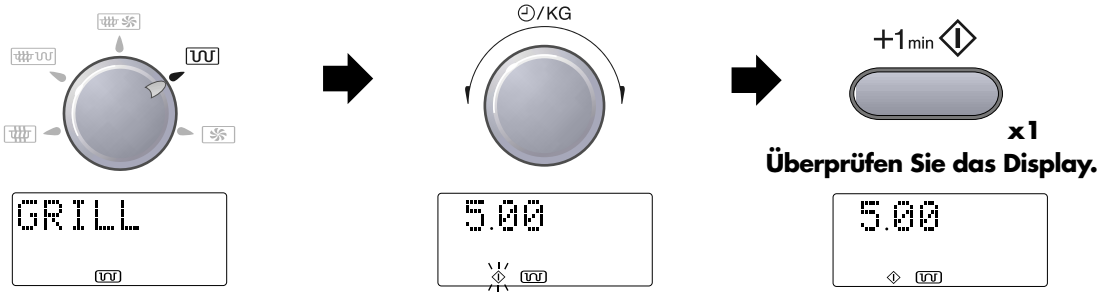
3. Sie können den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, verringert sich die Garzeit allmählich von 90 Minuten.

GRILLBETRIEB

Die Leistung des oben an der Garraumdecke befindlichen Grillheizelements ist nicht regulierbar.

Beispiel: Angenommen, Sie möchten 5 Minuten einen Käsetoast überbacken: (Den Toast auf den hohen Rost legen).

1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung GRILL.
2. Geben Sie durch Drehen des **ZEIT/GEWICHTS**-Knopfes im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.
3. Drücken Sie die **+1 min** ◇ **/START**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

1. Zum Grillen wird die Verwendung des hohen bzw. niedrigen Rosts empfohlen.
2. Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, daß das Gerät funktionsuntüchtig ist. (Siehe unten 'Heizen ohne Speisen'.)
3. Nach dem Garen erscheint in der Anzeige "KÜHLUNG".

WARNUNG: Garraum, Gerätetür, Außenseiten, Drehteller, Roste, und Geschirr werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

HEIZEN OHNE SPEISEN

Bei der ersten Benutzung des Grills und der Heißluft kann es zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, daß das Gerät funktionsuntüchtig ist.
Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill und die Heißluft (250° C) 20 Minuten lang ohne Speisen.
WICHTIG: Damit während des Grillbetriebs entstehender Rauch oder Gerüche abziehen können, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Abzugshaube/den Ventilator ein.

1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung GRILL oder HEISSLUFT.
2. Geben Sie die gewünschte Heizzeit ein. (20 Min).
3. Drücken Sie die **+1 min** ◇ **/START**-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Das Gerät zählt nun die Zeit zurück. Nach dem Aufheizen die Gerätetür öffnen und den Garraum auskühlen lassen.

WARNUNG: Die Gerätetür, die Außenflächen und der Garraum werden heiß. Achten Sie darauf, daß Sie sich keine Verbrennungen zuziehen, während das Gerät abkühlt.

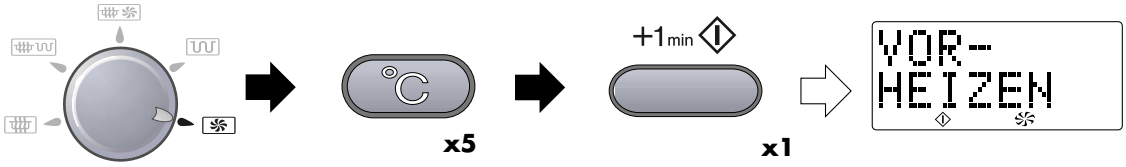
Sie können Ihr Gerät mit Hilfe der Heißluftfunktion und den 10 voreingestellten Temperaturstufen wie einen konventionellen Herd benutzen.

HEISSLUFT-Taste drücken	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Gerätetemperatur (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Beispiel 1: Garen mit Vorheizen
Angenommen, Sie möchten auf 180° C vorheizen und 20 Minuten lang bei 180° C garen.

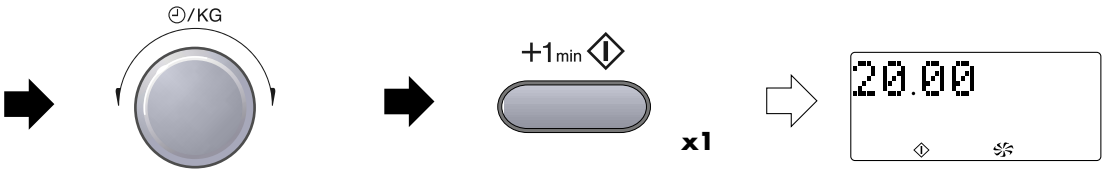
1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung HEISSLUFT.
2. Die gewünschte Vorheiztemperatur durch fünfmaliges Drücken der **HEISSLUFT**-Taste eingeben. Auf dem Display wird 180° C angezeigt.
3. Die **+1 min ◊ / START**-Taste drücken, um das Vorheizen zu starten.

Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt das akustische Signal, auf dem Display wird 180° C angezeigt. Die Gerätetür öffnen und die Speisen in das Gerät geben. Die Tür schließen.



4. Mit dem **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf die Garzeit (20 Min.) eingeben.
5. Die **+1 min ◊ / START**-Taste drücken.

Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:

1. Wenn Sie nach dem Vorheizen bei unterschiedlichen Temperaturen garen wollen, drücken Sie die **HEISSLUFT**-Taste, bis die gewünschte Einstellung auf dem Display angezeigt wird. In dem obigen Beispiel würden Sie zur Änderung der Temperatur die **HEISSLUFT**-Taste nach der Eingabe der Garzeit drücken.

2. Wenn das Gerät die programmierte Vorheiztemperatur erreicht hat, wird diese automatisch 30 Minuten lang beibehalten. Nach 30 Minuten wechselt das Display zur Uhrzeit, falls eingestellt.

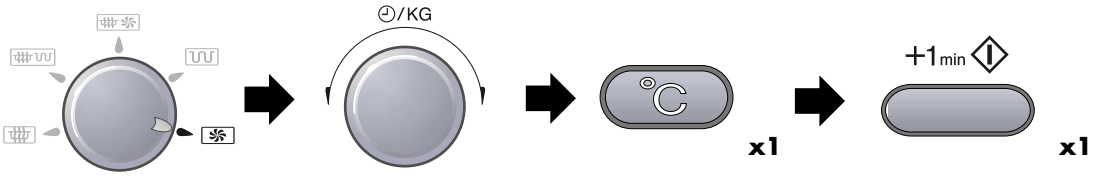
Das ausgewählte **HEISSLUFT**-Programm wird gelöscht.

3. Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "KÜHLUNG".

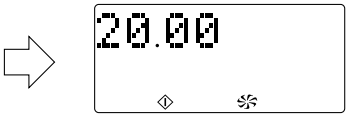
Beispiel 2: Garen ohne Vorheizen

Angenommen, Sie wollen 20 Minuten lang bei 250° C garen.

1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung HEISSLUFT.
2. Mit dem **ZEIT/ GEWICHTS**-Knopf die Garzeit eingeben (20 Min.).
3. Die gewünschte Gartemperatur eingeben. (250° C).
4. Die **+1 min** ◇ **/ START**-Taste drücken.



Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:

1. Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "KÜHLUNG".

2. Bei der ersten Benutzung Heißluft kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, daß das Gerät funktionsuntüchtig ist. (Siehe Seite 18 'Heizen ohne Speisen'.)

3. Um die Heißlufttemperatur zu ändern, die **HEISSLUFT**-Taste drücken, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.

WARNUNG:

Garraum, Gerätetür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

Ihr Mikrowellengerät verfügt über 2 **KOMBI**-Betriebsarten, bei denen die Mikrowelle entweder mit der Heissluft oder mit dem Grill kombiniert werden. Um einen **KOMBI**-Betrieb zu wählen, drehen Sie zuerst den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die gewünschte Einstellung und dann stellen Sie die Garzeit ein. Im allgemeinen verkürzt die Kombi-Betriebsart die Gesamtgarzeit.

BETRIEBSART	Garmethode	Grundeinstellung der Mikrowellenleistung
KOMBI 1	Heissluft 250° C	270 W
KOMBI 2	Grill	270 W

HINWEISE: Die Leistungseinstellungen sind variabel:

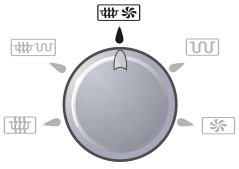
KOMBI 1 : Die Heissluftemperatur kann in zehn Stufen von 40° C bis 250° C eingestellt werden.
Die Mikrowellenleistungsstufen können in vier Stufen von 90 W bis 630 W eingestellt werden.

KOMBI 2 : Die Mikrowellenleistungsstufen können in fünf Stufen von 90 W bis 900 W eingestellt werden.

Beispiel 1:

Angenommen, Sie wollen 20 Minuten bei 90 W Mikrowellenleistung und 200º C HEISSLUFT garen.

1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung KOMBI 1.



2. Die gewünschte Garzeit eingeben (20 Minuten).

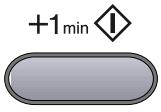
3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste zweimal.

x2

4. Die **HEISSLUFT**-Taste viermal drücken (200º C).

x4

5. Die **+1 min / START**-Taste drücken.

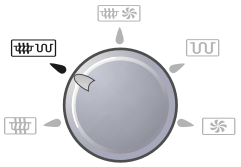


x1

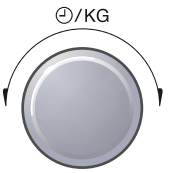
Überprüfen Sie das Display.

Beispiel 2:
Angenommen, Sie wollen 20 Minuten lang bei 90 W Mikrowellenleistung und GRILL garen.

1. Stellen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Einstellung KOMBI 2.



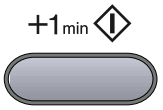
2. Die gewünschte Garzeit eingeben (20 Minuten).



3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste zweimal (90 W).

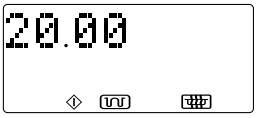
x2

4. Die **+1 min** ◇ **/ START**-Taste drücken.



x1

Überprüfen Sie das Display.



HINWEIS: Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "KÜHLUNG".

WARNUNG:

Garraum, Gerätetür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

1. KÜRZER (▼)/LÄNGER (▲)-Taste

Mit den **KÜRZER** (▼) und **LÄNGER** (▲) -Tasten können Sie die programmierten Zeiteinstellungen problemlos verkürzen oder verlängern (um die Speisen mehr oder weniger durchzugaren).

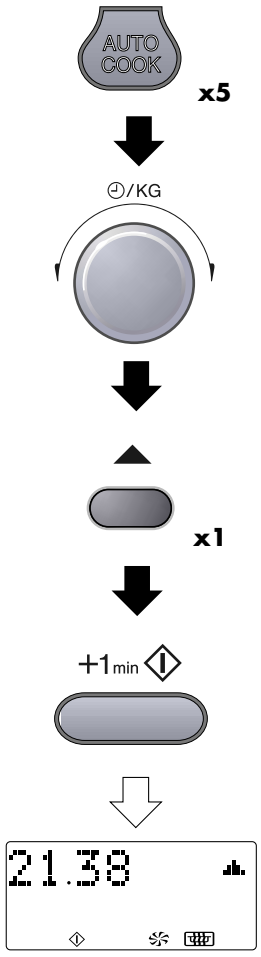
a) Ändern der vorprogrammierten Zeiteinstellung:

Drücken Sie die **KÜRZER** (▼) und **LÄNGER** (▲) -Tasten nach Eingabe des Gewichts und vor dem Drücken der **+1 min ◇ / START**-Taste.

HINWEISE:
Zum Abbrechen von **KÜRZER** oder **LÄNGER** drücken Sie die gleiche Taste noch einmal.
Um von **LÄNGER** zu **KÜRZER** zu wechseln, drücken Sie einfach die **KÜRZER** (▼) -Taste.
Um von **KÜRZER** zu **LÄNGER** zu wechseln, drücken Sie einfach die **LÄNGER** (▲) -Taste.

b) Ändern der Garzeit bei laufendem Garvorgang:
Sie können die Garzeit um je 1 Minute vermindern oder erhöhen, indem Sie die **KÜRZER** (▼) - oder **LÄNGER** (▲) -Taste drücken.

Beispiel:
Angenommen, Sie wollen 1,0 kg Auflauf mit der **GAR-AUTOMATIK**-Taste und der **LÄNGER**(▲)-Taste garen.



1. Das **GAR-AUTOMATIK**-Menü für Auflauf durch fünfmaliges Drücken der **GAR-AUTOMATIK**-Taste wählen.
2. Das Gewicht eingeben (1,0 kg).
3. Wählen Sie das gewünschte Garergebnis (gut gegart) durch einmaliges Drücken der **LÄNGER** (▲)-Taste.
4. Die **+1 min ◇ / START**-Taste drücken.

Überprüfen Sie das Display.

2. +1min-FUNKTION

Mit der **+1 min** ◇ **/START**-Taste können Sie die folgenden beiden Funktionen ausführen:

a) **1 Minute Garen**

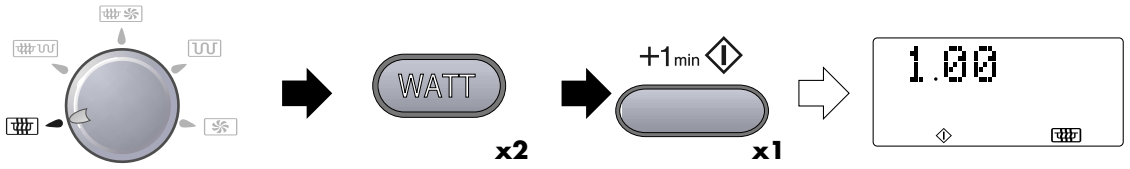
Sie können die gewünschte Betriebsart 1 Minute lang direkt einschalten, ohne die Garzeit einzugeben.

Beispiel:

Angenommen, Sie wollen ein Gericht 1 Minute lang bei 630 W Mikrowellenleistung garen.

1. Drehen Sie den Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** in die Mikrowellen-Einstellung.
2. Um die Leistungsstufe zu ändern, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste zweimal.
3. Drücken Sie die **+1 min** ◇ **/START**-Taste, um mit dem Erhitzungsvorgang zu starten.

Überprüfen Sie das Display.



HINWEIS:

1. Diese Funktion können Sie nur für manuelles Garen verwenden.
2. Wenn der Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf Mikrowellengaren ( ) eingestellt ist und Sie die **+1 min** ◇ **/START**-Taste drücken, beträgt die Leistung für Mikrowelle immer 900 W.
   Steht der Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf der Stellung (oder) und Sie die **+1 min** ◇ **/START**-Taste drücken, beträgt die Leistung für Mikrowelle immer 270 W.
   Steht der Drehknopf für die Wahl der **BETRIEBSART** auf der Stellung (oder) und Sie die **+1 min** ◇ **/START**-Taste drücken, beträgt die Heißlufttemperatur immer 250° C.
3. Um eine Fehlbedienung durch Kinder zu verhindern, kann die Taste **+1 min** ◇ **/START**-Taste nur 3 Minuten nach der vorhergehenden Bedienung genutzt werden, z.B. nach dem Schließen der Tür oder dem Betätigen der **STOP**-Taste.

b) **Verlängerung der Garzeit**

Sie können die Garzeit je 1 Minute verlängern, wenn Sie während des Betriebs die **+1 min** ◇ **/START**-Taste drücken.

3. ÜBERPRÜFEN DER EINSTELLUNG WÄHREND DES BETRIEBS

Sie können die Leistungsstufe und die Gerätetemperatur überprüfen z.B. beim Vorheizen.

ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE:
Um während des Garvorgangs die Mikrowellenleistung zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.

Solange Sie die Taste mit dem Finger drücken, wird die Leistungsstufe angezeigt.

ÜBERPRÜFEN DER HEISSLUFTTEMPERATUR:
Um während des Garens die Heißlufttemperatur zu überprüfen, die **HEISSLUFT**-Taste drücken. Während der Gerät vorgeheizt wird, die Gerätetemperatur überprüfen.

Solange Sie die Taste mit dem Finger drücken, wird die Heißlufttemperatur in ° C angezeigt.

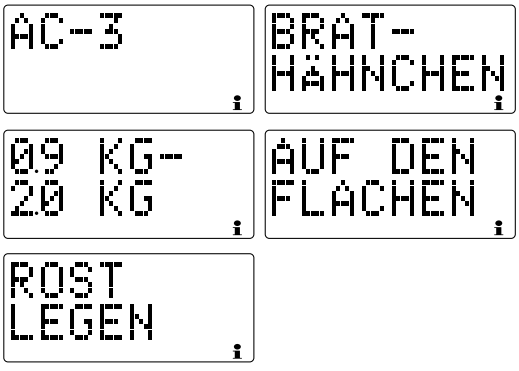
4. **INFORMATIONS**-Taste

Jede Taste bietet nützliche Informationen. Wenn Sie die Informationen sehen wollen, drücken Sie die **INFORMATIONS**-Taste, bevor Sie die gewünschte Taste betätigen.

Beispiel:
Angenommen, Sie wünschen Informationen über das Gar-AUTOMATIK-Menü Nummer 3, Brathähnchen:

1. Wählen Sie die **INFORMATIONS**-Funktion.

2. Das **GAR-AUTOMATIK**-Menü für Brathähnchen durch dreimaliges Drücken der **GAR-AUTOMATIK**-Taste wählen.

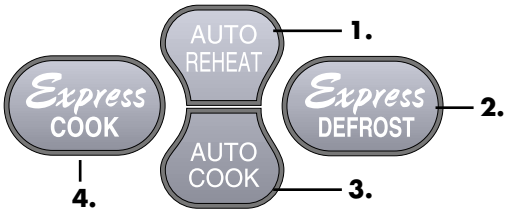


HINWEIS:
1. Die Informationsmeldung wird zweimal wiederholt, anschließend wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt.
2. Wenn Sie die Informationen abbrechen wollen, drücken Sie die **STOP**-Taste.

AUTOMATIK-BETRIEB

Bei Benutzung eines **AUTOMATIKPROGRAMMS** erfolgt die Einstellung der Leistungsstufe und Garzeit automatisch. Sie können 2 **ERHITZUNGS-AUTOMATIK**-Menüs, 3 **EXPRESS-GAREN**-Menüs, 6 **GAR-AUTOMATIK**-Menüs und 7 **EXPRESS-AUFTAUEN**-Menüs auswählen.

Warnung:
Für **EXPRESS-GAREN** und **GAR-AUTOMATIK**: Garraum, Tür, Außenseiten, Drehteller, Roste und Geschirr werden besonders heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.



1. Erhitzungs-Automatik
2. Express-Auftauen
3. Gar-Automatik
4. Express-Garen

Was Sie bei der Verwendung dieser Automatik-Funktion wissen sollten:

1. Die Menüs werden eingegeben, indem Sie die **ERHITZUNGS-AUTOMATIK, EXPRESS-GAREN, GAR-AUTOMATIK** oder **EXPRESS-AUFTAUEN**- Tasten drücken, bis die gewünschte Menünummer auf dem Display angezeigt wird.

2. Das Gewicht/Menge der Speisen wird über den **ZEIT/GEWICHTS**-Knopf eingestellt, bis das gewünschte Gewicht/Menge angezeigt wird.

- Nur das Gewicht der Speisen eingeben. Das Gewicht des Behälters nicht einbeziehen.
- Speisen, deren Gewicht/Menge die Angaben in der Tabelle über- oder unterschreitet, garen Sie bitte in manuellem Betrieb.

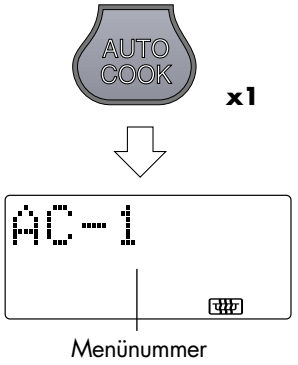
3. Die programmierten Garzeiten sind Mittelwerte. Falls Sie die Lebensmittel stärker oder schwächer garen möchten als vom Programm vorgesehen, kann die Garzeit mit der Taste für **KÜRZER** (▼) bzw. **LÄNGER** (▲) entsprechend abgeändert werden. Einzelheiten siehe Seite 23.
Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Anleitungen in der Tabelle und im Kochbuch folgen.

4. Um den Garvorgang zu starten, die **+1 min** ◇ **/START**-Taste drücken.

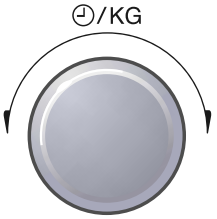
Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät und das akustische Signal ertönt. Im Anzeigefeld sehen Sie die notwendige Aktion. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **+1 min** ◇ **/START**-Taste.

Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, daß die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, können Sie die Garzeit verlängern und eine höhere Leistungsstufe einstellen.

1.

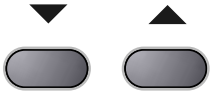


2.



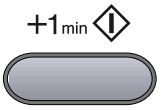
ZEIT/GEWICHTS-Knopf

3.



KÜRZER/LÄNGER-Tasten

4.

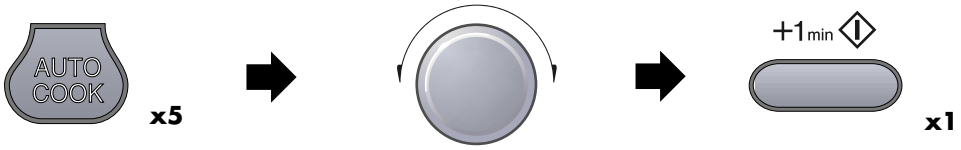


+1 min ◇ **/START**-Taste

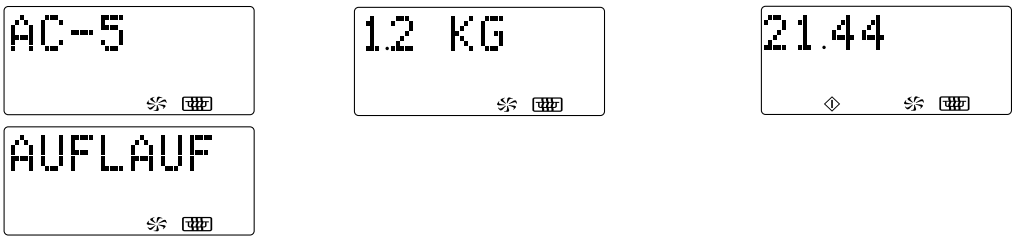
HINWEIS: Eine Liste der AUTOMATIK-Menüs und Gewichtsangaben finden Sie auf dem Menü-Aufkleber.

Beispiel: Angenommen, Sie wollen 1,2 kg Auflauf mit **GAR-AUTOMATIK** garen.

1. Drücken Sie die **GAR-AUTOMATIK**-Taste fünfmal für Auflauf.
2. Geben Sie durch Drehen des **ZEIT/GEWICHTS**-Knopfes im Uhrzeigersinn die gewünschte Gewicht ein.
3. Drücken Sie die **+1 min** ◊ / **START**-Taste, um mit dem Erhitzungsvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.



MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
C-1 Garen Tiefkühl-Fertiggerichte (Ausgangstemp.: -18° C) Speisen zum Umrühren wie Nudeln Bolognese, Chili con carne etc.	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schüssel mit Deckel * Wenn der Hersteller die Zugabe von Wasser empfiehlt, die Gesamtmenge für das Programm unter Einbeziehung der zusätzlichen Flüssigkeit berechnen.	• Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. • Falls vom Hersteller empfohlen, etwas Flüssigkeit zugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen umrühren und ca. 1-2 Minuten stehen lassen.
C-2 Garen Tiefkühl-Gemüse (Ausgangstemp.: -18° C) z.B. Rosenkohl, Blumenkohl, Erbsen, Mischgemüse, Brokkoli	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	• 1 EL Wasser pro 100 g. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). • Mit dem Deckel abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen 1-2 Minuten stehen lassen. **HINWEIS:** Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.
C-3 Garen Tiefkühl-Auflauf (Ausgangstemp.: -18° C) z.B. Tiefgefrorene Lasagne, Kartoffel-Auflauf	0,2 - 0,6 kg (100 g) Auflaufform Niedriger Rost	• Den Auflauf aus der Originalverpackung nehmen und in eine geeignete Auflaufform geben. • 3-4 EL Wasser zugeben. • Nicht abdecken. • Auf den niedrigen Rost stellen. • Nach dem Garen mit Aluminiumfolie abgedeckt ca. 5 Minuten stehen lassen.

TABELLE: EXPRESS-AUFTAUEN

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
D-1 Auftauen Steaks und Koteletts (Ausgangstemp.: -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 29)	• Die Speise auf einem Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, die Speise wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10-15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
D-2 Auftauen Bratenfleisch (Ausgangstemp.: -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 29)	• Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller legen und das Fleisch darauf legen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, wenden. Aufgetaute Teile gegebenenfalls mit Aluminiumfolie abdecken. • Wenn das akustische Signal ertönt, noch einmal wenden und abdecken (für 1,1 kg - 2,0 kg). • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 15-30 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
D-3 Auftauen Hackfleisch (Ausgangstemp.: -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 29) Frischhaltefolie	• Decken Sie den Drehteller mit Frischhaltefolie ab. • Legen Sie den Block Hackfleisch auf den Drehteller. • Wenn das Mikrowellengerät stoppt und das Signal ertönt, drehen Sie das Hackfleisch um. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, sofern möglich. • Nach dem Auftauen 5-10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
D-4 Auftauen Hähnchenschenkel (Ausgangstemp.: -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Siehe HINWEIS Seite 29)	• Die Speise auf einem Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, die Speise wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10-15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
D-5 Auftauen Geflügel (Ausgangstemp.: -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Siehe HINWEIS Seite 29)	• Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller legen und das Geflügel mit der Brustseite nach unten darauf legen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, wenden. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 15-30 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. • Zum Abschluß das Geflügel unter laufendem Wasser säubern.
D-6 Auftauen Torte (Ausgangstemp.: -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Flachen Teller	• Die Torte von jeglicher Verpackung befreien. • Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stehen. • Die Torte nach dem Auftauen in möglichst gleichgroße Stücke schneiden, zwischen den Stücken etwas Abstand lassen und 15-30 Minuten stehen lassen, bis sie gleichmäßig aufgetaut ist.
D-7 Auftauen Brot (Ausgangstemp.: -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Flachen Teller	• Das Brot auf den Drehteller legen. Für dieses Programm nur Brotschreiben verwenden. • Wenn das Signal ertönt, die Scheiben neu anordnen und aufgetaute Scheiben abnehmen. • Nach dem Auftauen alle Scheiben voneinander trennen und auf einem großen Teller verteilen. Das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5-10 Minuten stehen lassen, bis es gründlich aufgetaut ist.

HINWEIS: EXPRESS-AUFTAUEN

HINWEIS:

1 Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2 Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
3 Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
4 Das Geflügel und das Hackfleisch sollten sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.
5 Für D-1, D-2, D-4 und D-5, die Speisen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät stellen:

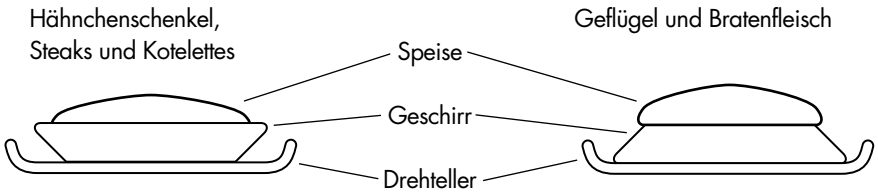
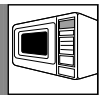


TABELLE: ERHITZUNGS-AUTOMATIK

MENÜ Nr.	MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AR-1 Getränke (Ausgangstemp.: 20° C)	1-6 Tassen (1 Tasse) (150 ml pro Tasse) Tasse	• Das Getränk an den Rand des Drehtellers stellen. • Nach dem Erhitzen umrühren und ca. 1-2 Minuten stehen lassen. **HINWEIS:** Wenn das Getränk Kühlschranktemperatur aufweist (5° C ± 2° C), die **LÄNGER**-Taste (▲) drücken.
AR-2 Suppen, Eintöpfe (Ausgangstemp.: 20° C)	1-4 Tassen (1 Tasse) (200 ml pro Tasse) Suppentasse + Mikrowellenfolie	• Mit Mikrowellenfolie abdecken. • Die Tassen an den Rand des Drehtellers stellen. • Nach dem Erhitzen umrühren und ca. 1-2 Minuten stehen lassen. **HINWEIS:** Wenn die Suppe Kühlschranktemperatur aufweist (5° C ± 2° C), die **LÄNGER**-Taste (▲) drücken.

TABELLE: GAR-AUTOMATIK

<table>
<tr><th>MENÜ Nr.</th><th>MENGE (Gewichtseinheit) / GESCHIRR</th><th>VERFAHREN</th></tr>
<tr><td>AC-1
Reis
(Ausgangstemp.:
Reis 20° C)
<table><tr><th>Reis</th><th>Kochendes Wasser</th></tr><tr><td>100 g
200 g
300 g</td><td>250 ml
450 ml
650 ml</td></tr></table></td><td>0,1 - 0,3 kg (100 g)
Große Schüssel mit Deckel</td><td>• In eine große Schüssel geben und kochendes Wasser hinzufügen.
• Mit einem Deckel abdecken.
• Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen.
• Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken.
• Wenn der Signalton wieder ertönt, umrühren und wieder abdecken.
• Nach dem Garen ca. 10 Minuten stehen lassen.</td></tr>
<tr><td>AC-2
Pommes frites
(Ausgangstemp.: -18° C)
(Empfohlen für die Verwendung in herkömmlichen Backöfen)</td><td>0,2 - 0,4 kg (50 g)
Runde Auflaufform,
Hoher Rost</td><td>• Die tiefgekühlten Pommes frites aus der Packung nehmen und in eine flache Form aus Porzellan geben.
• Die Form auf den hohen Rost ins Gerät stellen.
• Wenn das Signal ertönt, wenden.
• Nach dem Garen auf einem Servierteller anrichten. (Es ist keine Standzeit erforderlich.)
• Nach Geschmack salzen.
HINWEIS: Wenn dünne Pommes frites gegart werden sollen, die KÜRZER-Taste (▼) drücken.</td></tr>
<tr><td>AC-3
Brathähnchen
(Ausgangstemp.: 5°C)
Zutaten für 1,2 kg Grillhähnchen:
Salz und Pfeffer, 1 TL Paprika edelsüß, 2 EL Öl</td><td>0,9 - 2,0 kg (100 g)
Niedriger Rost</td><td>• Die Zutaten mischen und das Hähnchen damit bestreichen.
• Die Haut des Hähnchens anstechen.
• Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen.
• Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden.
• Das Hähnchen nach dem Garen für ca. 3 Minuten im Gerät stehen lassen.</td></tr>
<tr><td>AC-4
Schweinebraten
(Ausgangstemp.: 5° C)
Zutaten für 1,0 kg mageren Schweinerollbraten:
1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 EL Paprika edelsüß, 1 Prise Kreuzkümmel, 1 TL Salz</td><td>0,6 - 2,0 kg (100 g)
Niedriger Rost</td><td>• Magerer Schweinerollbraten wird empfohlen.
• Alle Zutaten vermischen und auf dem Fleisch verteilen.
• Das Fleisch auf den niedrigen Rost legen und garen.
• Wenn das akustische Signal ertönt, das Fleisch wenden.
• Das Gericht nach dem Garen ca. 10 Minuten lang in Aluminiumfolie eingewickelt stehen lassen.</td></tr>
<tr><td>AC-5
Auflauf
(Ausgangstemp.: 20° C)
e.g. Zucchini-Nudel-Auflauf, Kartoffel-Auflauf mit Champignons</td><td>0,5 - 2,0 kg (100 g)
Flache, ovale, Auflaufform,
Niedriger Rost</td><td>• Den Auflauf entsprechend dem beiliegendem SHARP Kochbuch vorbereiten.
• Die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen.
• Nach dem Garen ca. 5-10 Minuten abgedeckt stehen lassen.</td></tr>
<tr><td>AC-6
Kuchen
(Ausgangstemp.: 20° C)
e.g. Karrotenkuchen, Gugelhupf, Apfel-kuchen mit Calvados</td><td>0,5 - 1,5 kg (100 g)
Kuchenform, Untertasse,
Niedriger Rost</td><td>• Den Kuchen entsprechend dem beiliegendem SHARP-Kochbuch vorbereiten.
• Eine flache Untertasse mit dem Boden nach oben auf den niedrigen Rost legen und die Kuchenform daraufstellen.
• Nach dem Backen etwa 10 Min. stehen lassen.
• Den Kuchen aus der Form entnehmen.</td></tr>
</table>



VORSICHT! KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERNDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

WARNUNG!
Nach dem **GRILL**-, **KOMBI**-, **HEISSLUFT**-, **EXPRESS-GAREN** und **GAR-AUTOMATIK** werden der Garraum, die Tür, die Außenflächen und Zubehörteile sehr heiß. Vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

Außen

Die Außenseiten des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig reinigen. Verwenden Sie ein nur mit Wasser befeuchtetes Tuch und wischen Sie das Bedienfeld vorsichtig sauber. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Garraum

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.
   Akkumuliertes Fett und andere Spritzer können zum Überhitzen des Herdes führen, was Rauch, Feuer und Funkenüberschlag verursachen kann.
   Die Hohlleiterabdeckung nicht entfernen.
2. Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
4. Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmäßig unter Verwendung der Heißluft und Grill, siehe „Heizen ohne Speisen" auf Seite 18. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

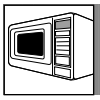
Zubehör

Zubehör mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

HINWEIS: Halten die Wellenführerhaube und das Zubehör rein. Fett und andere Rückstände in Hohlräumen oder an Zubehörteilen kann Rauch, Feuer und Funkenüberschlag verursachen.



FUNKTIONSPRÜFUNG

BITTE PRÜFEN SIE DIE FOLGENDEN PUNKTE, BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN.

1. Stromversorgung
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.
Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung/Sicherungsautomat in Ordnung sind.

2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür? JA _____ NEIN_____

3. Stellen Sie einen Meßbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.
Programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute bei 900 W Mikrowellenleistung und starten Sie es.
Leuchtet die Lampe? JA _____ NEIN _____
Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN _____
HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.
Arbeitet die Lüftung? JA _____ NEIN _____
(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)
Ertönt der Signalton nach einer Minute? JA _____ NEIN _____
Erlischt die Anzeige "Garen"? JA _____ NEIN _____
Ist das Wasser im Meßbecher nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiß? JA _____ NEIN _____

4. Die Tasse aus dem Gerät nehmen. Stellen Sie 3 Minuten lang die **GRILL**-BETRIEBSART ein.
Werden nach 3 Minuten das GRILL-Heizelement rot? JA _____ NEIN _____

5. Stellen Sie 3 Minuten lang die **HEISSLUFT**-BETRIEBSART ein.
Wird nach 3 Minuten der Garraum heiß? JA _____ NEIN _____

ACHTUNG: Wenn auf der Anzeige nichts angezeigt wird, obwohl der Stecker richtig angeschlossen ist, ist wahrscheinlich der Energiesparmodus aktiviert. Öffnen und schließen Sie die Tür, um den Energiesparmodus zu verlassen. Siehe Seite 16.

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

HINWEISE:

1. Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert und die Grillheizelement werden ein- und ausgeschaltet.)

Betriebsart	**Standardzeit**
Mikrowelle 900 W	20 Min.
Grillbetrieb	15 Min.
Kombi 1	Mikro - 40 Min.
Kombi 2	Mikro - 15 Min.
(900 W Mikrowellenleistung)	Grill - 15 Min.
Kombi 2	Mikro - 40 Min.
(630 W Mikrowellenleistung)	Grill - 15 Min

2. Nach dem **GRILL**-, **KOMBI**-, **HEISSLUFT**-, **EXPRESS-GAREN** und **GAR-AUTOMATIK** läuft der Lüfter, und auf dem Display wird "KÜHLUNG" angezeigt. Auch wenn Sie während dieser Betriebsarten die **STOP**-Taste drücken und die Gerätetür öffnen, läuft der Lüfter, und Sie können fühlen, wie die Luft aus den Lüftungsöffnungen ausströmt.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

Si le four est encastré dans une cuisine, il faut utiliser le cadre d'installation EBR-9900 (W)/(SL) sous licence SHARP. Ce dernier est disponible chez votre revendeur. Consultez les instructions d'installation du cadre ou demandez à votre revendeur la procédure d'installation correcte. Seule l'utilisation de ce cadre permet d'assurer la sécurité et la qualité du produit.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.

Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four et le plateau tournant après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 53.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agrée par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer.Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode **GRIL**, **CONVECTION,** en mode **CUISSON COMBINEE**, **CUISSON RAPIDE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

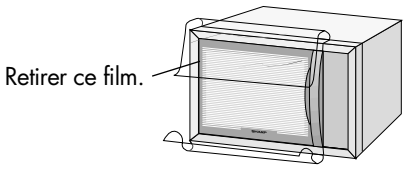
Autres avertissement.
Vous ne devez pas modifier le four.
Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.
Ne jamais faire fonctionner le four à vide, sauf recommendation du mode d'emploi, voir page 40. Sinon vous risquez d'endommager le four.
Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.
N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
N'utilisez que le plateau tournant conçus pour ce four.
N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au **GRIL**, **CONVECTION,** en mode **CUISSON COMBINEE**, **CUISSON RAPIDE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.
Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

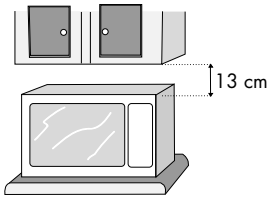
REMARQUES:
Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et la cavité. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.



2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four ainsi que celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
4. La porte du four est parfois chaude durant la cuisson. Placez ou installez le four à 85 cm ou plus du sol. Empêchez les enfants de s'en approcher pour éviter qu'ils ne se brûlent.
5. Assurez-vous qu'il existe bien un espace de 13 cm au-dessus du four.

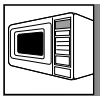


6. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

AVANT UTILISATION

Le four dispose d'un mode d'économie d'énergie
1. Brancher le four, aucune donnée ne s'affiche.
2. Ouvrez la porte “CHOISIR LA LANGUE” clignote dans 5 langues.
   REMARQUE : une fois la langue sélectionnée à l’aide du bouton LANGUE, l’écran affichera le message “MODE D’ECONOMIE D’ENERGIE POUR SORTIR DU MODE D’ECONOMIE D’ENERGIE REGLER HORLOGE” lorsque vous brancherez le four sur la prise secteur.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionner la langue (Voir ci-dessous).
   REMARQUE: si vous choisissez d’utiliser le four en allemand, il sera inutile de sélectionner la langue. Appuyez simplement sur le bouton **STOP (ARRET).** L’écran affichera “.0” et passera à l’étape 5.
5. Régler l’horloge (Voir page 37).
6. Faites chauffer le four sans aliments (voir page 40).

GUIDE DE CUISSON INTEGRE:
Ce four dispose d’un système d’affichage des informations vous donnant accès à des instructions étape par étape pour une utilisation facile de chaque fonction, et ceci dans la langue de votre choix. La touche **INFORMATION** permet d’obtenir des instructions sur chaque touche. Des voyants s’illuminent sur l’affichage lorsque vous appuyez sur une touche pour vous indiquer l’étape suivante.



CHOIX D’UNE LANGUE

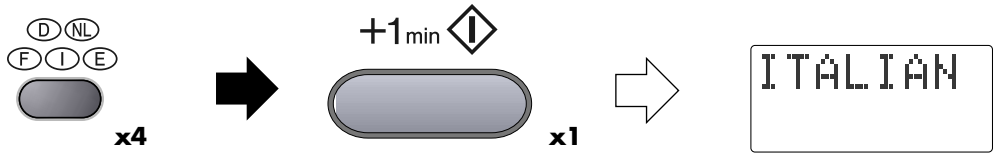
Appuyer sur **LANGUE**	LANGUE
1 fois	DEUTSCH
2 fois	NEDERLANDS
3 fois	FRANCAI
4 fois	ITALIAN
5 fois	ESPANOL

Le four est préréglé sur l’ allemand mais il est possible de changer la langue. Pour choisir une autre langue, appuyer sur la touche **LANGUE** jusqu’à l’affichage de la langue désirée. Appuyer ensuite sur la touche **+1 min ⏀ /DEPART**.

Exemple: Pour sélectionner **l’italien.**

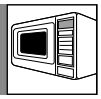
1. Choisir la langue désirée. Appuyer sur la touche **LANGUE** quatre fois.
2. Appuyez une fois sur le touche **+1 min ⏀ /DEPART** pour démarrer le réglage.

Vérifier l’affichage:



REMARQUE: La langue sélectionnée sera mémorisée, même si l’alimentation électrique est coupée.

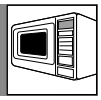
TOUCHE STOP (ARRET)



Utiliser la touche **STOP** (ARRET) pour:

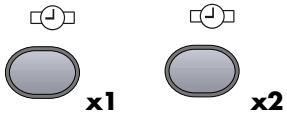
1. Effacer une erreur lors de la programmation.
2. Faire une pause en cours de cuisson.
3. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyer sur la touche **STOP** (ARRET) deux fois).

REGLAGE DE L'HORLOGE



Il existe deux modes de réglage: horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

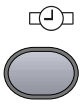
Etape 1 **Etape 2**



1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, appuyer une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 1.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 2.

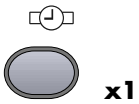
Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures sur 23:35:

1. Choisir l'horloge 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.

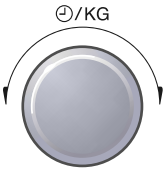


2. Régler les heures. Tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage de l'heure correcte (23).

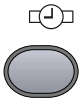
3. Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



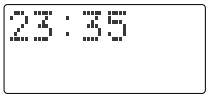
4. Régler les minutes (35).



5. Appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE** Démarrer l'horloge.



Vérifier l'affichage.



REMARQUE:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyer sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si le four est en mode cuisson ou minuterie et si vous voulez connaître l'heure, appuyer sur la touche **REGLAGE HORLOGE**. Tant que la touche reste enfoncée, l'heure s'affiche.
4. S'il y a une coupure de courant, débranchez le four, rebranchez-le, ouvrez la porte puis refermez-la, l'écran indique "MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE POUR SORTIR DU MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE REGLER HORLOGE". Ce message s'affichera si vous avez déjà sélectionné la langue à l'aide de la touche **LANGUE**. Si cela se produit lorsque le four est en service, le programme est effacé, l'horloge est déréglée et vous devez la régler de nouveau.
5. Pour régler l'heure à nouveau, suivre l'exemple ci–dessous.
6. Si vous ne réglez pas l'horloge, appuyez une fois sur la touche **ARRET (STOP)**. [0] apparaît à l'affichage. A la fin du fonctionnement du four, [0] réapparaît sur l'affichage au lieu de l'heure.
7. Si vous réglez l'horloge, le mode d'économie d'énergie est hors service.

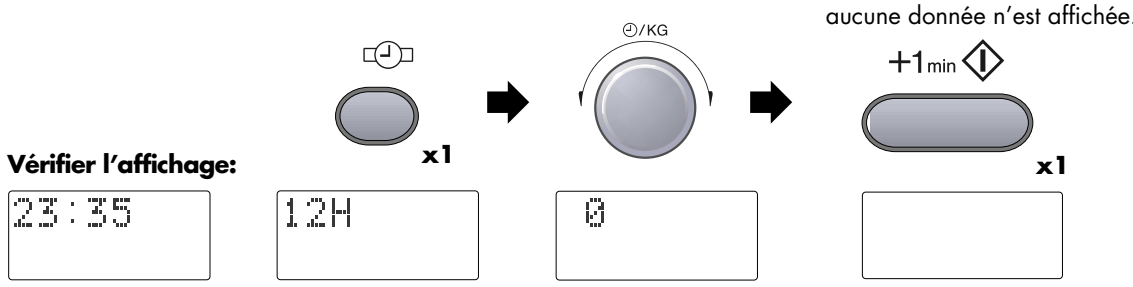
FRANÇAIS

MODE D'ECONOMIE D'ENERGIE

Votre four est livré préréglé en mode d'économie d'énergie. Si vous n'utilisez pas le four pendant 3 minutes, par exemple après son branchement ou à la fin d'une cuisson, l'alimentation électrique est coupée automatiquement. Pour remettre le four sous tension, ouvrez la porte, puis refermez-la.
Pour activer le mode d'économie d'énergie, procédez comme suit:

Exemple:
Pour activer le mode d'économie d'énergie: (il est actuellement 23:35)

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure affichée
2. Appuyez sur le bouton **REGLAGE DE L'HORLOGE**.
3. Affichez la valeur 0 en tournant le cadran **DUREE/POIDS**.
4. Appuyez sur le bouton **+1 min /DEPART**.
   L'alimentation est coupée et aucune donnée n'est affichée.



REMARQUE: il est possible d'appuyer sur le bouton **REGLAGE HORLOGE** à deux reprises à l'étape 2.

REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivre les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :
900 W: pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).
630 W: pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W: convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W (décongélation): utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
90 W: pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.
P = Pourcentage

Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes :
1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton sur Micro-ondes.
2. Tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.
3. Appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à l'affichage du niveau de puissance voulu. Si vous appuyez une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, 900 W s'affiche. Si vous passez le niveau voulu, continuez à appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à atteindre de nouveau le niveau voulu.
4. Appuyer sur la touche **+1min/DEPART**.

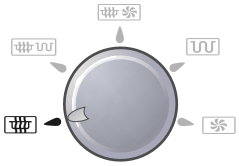
REMARQUE: Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 900 W.

Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

Cuisson:	**Incrément:**
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple:
Pour réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton sur (Micro-ondes).

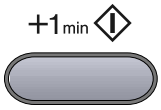


2. Saisir le temps de cuisson voulu en tournant le bouton rotatif **DUREE/ POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min et 30 s).

3. Changer la puissance en appuyant sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.

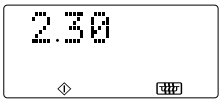
x2

4. Appuyez une fois sur le touche **+1 min** ⏀ **/DEPART** pour démarrer de la cuisson.



x1

Vérifier l'affichage.



FRANÇAIS

REMARQUES:

1. Si l'on ouvre la porte pendant la cuisson, le temps de cuisson affiché s'arrête automatiquement. Le compte à rebours reprend lorsque l'on referme la porte et que l'on appuie sur la touche **+1 min** ⏀ **/DEPART** .

2. Pour connaître la puissance utilisée en cours de cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. La puissance s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** reste enfoncée.

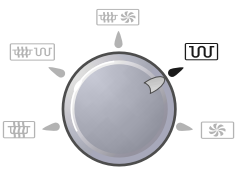
3. Il est possible de tourner le bouton **DUREE/POIDS** dans le sens ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si l'on tourne le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le temps de cuisson diminue progressivement à partir de la valeur de 90 minutes.

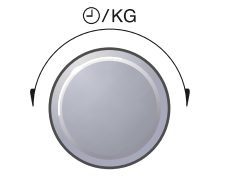
CUISSON AU GRIL

L'élément chauffant du gril situé en haut de la cavité du four ne comporte qu'un seul niveau de puissance.

Exemple:
Pour faire cuire du pain grillé au fromage pendant 5 minutes. Placer le pain sur le trépied haut.

1. Choisir la fonction GRIL en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur ⎓ .
2. Entrer le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Appuyer une fois sur la touche **+1 min** ⏀ **/DEPART** pour démarrer la cuisson.





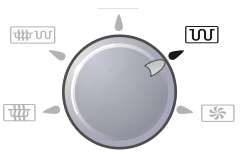
1. Les trépieds haut ou bas sont recommandés pour la cuisson au gril.
2. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du gril, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Voir la partie Fonctionnement à vide à la page précédente.
3. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS".

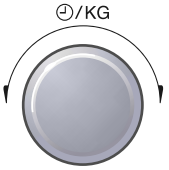
AVERTISSEMENT: L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds, <u>utilisez des gants de cuisine épais</u> lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

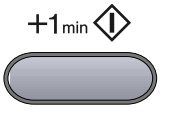
FONCTIONNEMENT A VIDE

Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode gril ou convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable.
Pour éviter ceci, faire fonctionner à vide en mode gril et convection (250˚C) pendant 20 minutes avant la première utilisation du four.
IMPORTANT: De la fumée et des odeurs se dégagent pendant cette opération. Ouvrir les fenêtres et faire fonctionner le ventilateur d'aération de la pièce.

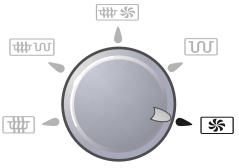
1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton sur ⎓ ou 🌀 .
2. Entrer le temps de chauffage (20 min).
3. Appuyer une fois sur la touche **+1 min** ⏀ **/DEPART** pour démarrer la cuisson.







Le four commence à décompter. A la fin du fonctionnement à vide, ouvrir la porte pour laisser refroidir le four.



AVERTISSEMENT: La porte du four, les parois extérieures et l'intérieur du four seront chauds. Prendre soin d'éviter les risques de brûlures pendant que le four refroidit.

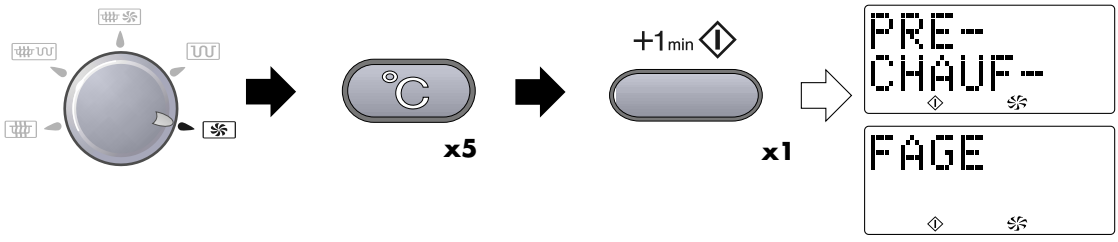
Votre four peut être utilisé comme un four conventionnel à l'aide de la fonction de convection et des 10 températures de four préréglées.

Touche **CONVECTION**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. du four (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Exemple 1: Cuisson avec préchauffage
Pour préchauffer à 180° C et cuire pendant 20 minutes à 180° C.

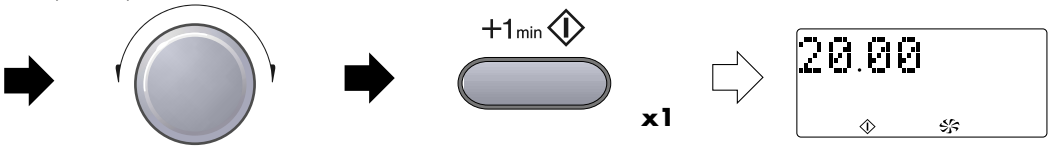
1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .
2. Saisir la température de préchauffage voulue en appuyant 5 fois sur la touche **CONVECTION**. L'affichage indique 180° C.
3. Appuyer sur la touche **+1 min / DEPART** pour démarrer le préchauffage.

Lorsque la température de préchauffage est atteinte et le signal sonore retentit, l'affichage indique 180° C, ouvrir la porte et placer les aliments dans le four. Fermer la porte.



4. Utiliser le bouton rotatif **DUREE/POIDS** pour entrer la durée de cuisson (20 min).
5. Appuyer sur la touche **+1 min /DEPART**.

Vérifier l'affichage.



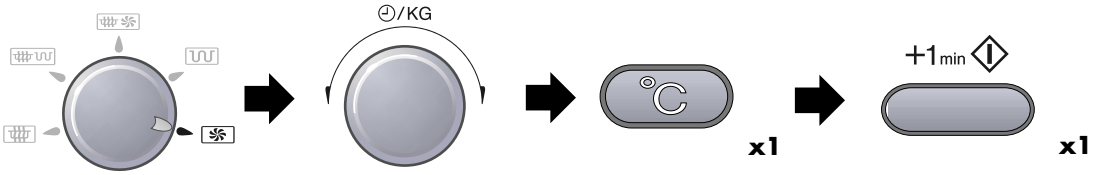
REMARQUES:

1. Après le préchauffage, si vous voulez cuire à une température différente, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que le réglage voulu apparaisse sur l'affichage. Dans l'exemple ci-dessus, pour modifier la température, appuyer sur la touche **CONVECTION** après avoir saisi la durée de cuisson.
2. Lorsque le four atteint sa température de préchauffage programmée, il reste automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'affichage passe à l'heure, si l'horloge est réglée. Le programme **CONVECTION** sera annulé.
3. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS'.

Exemple 2: Cuisson sans préchauffage

Pour faire cuire à 250º C pendant 20 minutes.

1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .
2. Utiliser le bouton rotatif **DUREE/POIDS** pour entrer la durée de cuisson (20 min).
3. Sélectionner la température de cuisson voulue (250° C).
4. Appuyer sur la touche **+1 min /DEPART**.



Vérifier l'affichage.

REMARQUE:

1. Pour modifier la température de convection, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.

2. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Voir la partie Fonctionnement à vide à la page 40.

3. Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS'.

AVERTISSEMENT:
L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

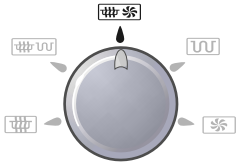
Ce four dispose de 2 modes de cuisson **COMBINEE** pour une cuisson associant micro-ondes et gril ou micro-ondes et convection. Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINEE**, mettez le bouton rotatif **MODE CUISSON** sur le réglage voulu puis choisissez d'abord la durée de cuisson. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

MODE CUISSON	Méthode de cuisson	Puissance micro-ondes
COMB. 1	Convection 250° C	270 W
COMB. 2	Gril	270 W

REMARQUES: Les réglages de puissance sont variables:
COMB. 1 : La température du four peut passer de 40° C à 250° C en 10 étapes.
Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 630 W en 4 étapes.
COMB. 2 : Les niveaux de puissance micro-ondes peuvent passer de 90 W à 900 W en 5 étapes.

Exemple 1:
Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide de la puissance micro-ondes 90 W et Convection 200° C.

1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .



2. Saisir la durée de cuisson voulue (20 min).

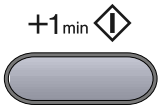
3. Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

x2

4. Appuyer 4 fois sur la touche **CONVECTION** (200° C).

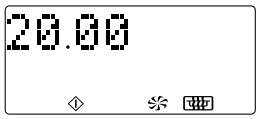
x4

5. Appuyer sur la touche **+1 min /DEPART**.



x1

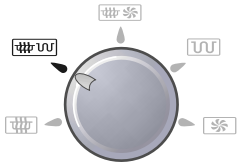
Vérifier l'affichage.



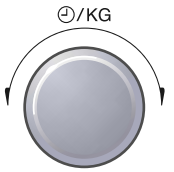
FRANÇAIS

Exemple 2:
Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide da la (puissance micro-ondes 90 W et GRIL).

1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur .



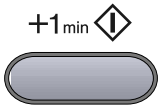
2. Saisir la durée de cuisson voulue (20 min).



3. Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (90 W).

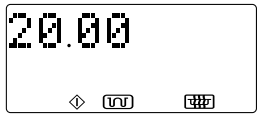
x2

4. Appuyer sur la touche **+1 min /DEPART**.



x1

Vérifier l'affichage.



REMARQUE:
Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant "REFROIDISSEMENT EN COURS'.

AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le plateau tournant, les trépieds et les plats risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

1. Touches **MOINS** (▼)**/ PLUS** (▲)

Les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en MODE AUTOMATIQUE ou en cours de cuisson.

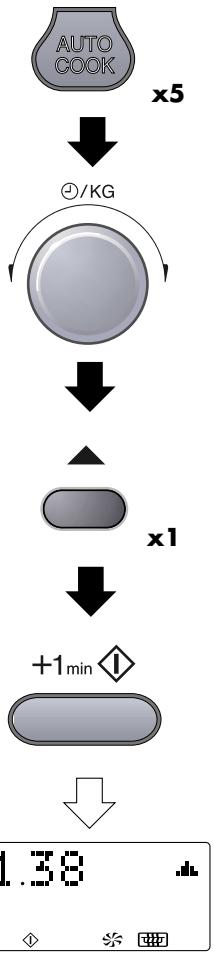
a) Modification de la durée des programmes automatiques:

Appuyez sur le Les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) avant d'entrer le poids et d'appuyer sur le touche **+1 min ⏀/DEPART**.

REMARQUES:
Pour annuler les réglages **MOINS** ou **PLUS**, appuyer à nouveau sur la touche.
Pour passer de **PLUS** à **MOINS**, appuyer simplement sur la touche **MOINS** (▼).
Pour passer de **MOINS** à **PLUS**, appuyer simplement sur la touche **PLUS** (▲).

b) Modification de la durée de cuisson pendant le fonctionnement:
Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par multiples de 1 minute en appuyant sur les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲).

Exemple:
Pour faire cuire 1,0 kg de gratin à l'aide de la touche **CUISSON AUTOMATIQUE** et de la touche **PLUS** (▲). Voir l'exemple d'en face.



1. Sélectionner le programme **CUISSON AUTOMATIQUE** pour poulet grillé en appuyant quatre fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.
2. Saisir la quantité (1,0 kg).
3. Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS** (▲).
4. Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.

FRANÇAIS

2. Fonction **MINUTE PLUS**

Le bouton **+1 min ⏀/DEPART** permet d'activer les deux fonctions suivantes:

a) **Cuisson 1 minute**

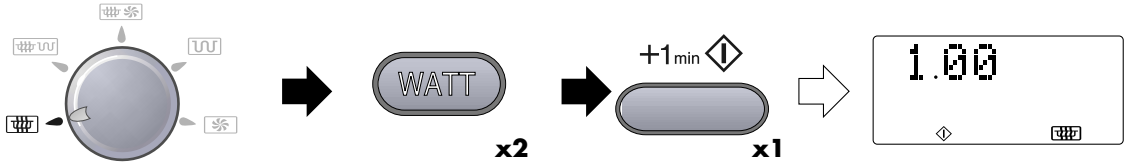
Vous pouvez faire cuire des aliments dans le mode de votre choix pendant 1 minute sans définir de temps de cuisson.

Exemple :

Si vous désirez faire cuire des aliments pendant 1 minute à 630 W en mode micro-ondes.

1. Sélectionner la mode de cuisson en tournant le bouton **MODE CUISSON** sur ▦ .
2. Appuyer deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** (630 W).
3. Appuyez une fois sur le touche **+1 min ⏀ /DEPART** pour démarrer la cuisson.

Vérifier l'affichage:



REMARQUE:

1. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour la cuisson manuelle.
2. Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position micro-ondes (▦) et que vous appuyez sur **+1 min ⏀/DEPART**, la puissance est toujours égale à **900 W**.
   Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position (▦ ou ▦) et que vous appuyez sur le touche **+1 min ⏀/DEPART**, la puissance de cuisson micro-ondes est toujours égale à **270 W**.
   Lorsque le bouton **MODE CUISSON** se trouve sur la position (▦ ou ▦) et que vous appuyez sur le touche **+1 min ⏀/DEPART**, la température de convection est toujours égale à **250° C**.
3. Pour la sécurité des enfants, le touche **+1 min ⏀/DEPART** ne peut être utilisé que dans les 3 minutes qui suivent la dernière opération, à savoir la fermeture de la porte ou l'utilisation du touche **ARRET**.

b) **Allongement du temps de cuisson**

Vous pouvez allonger le temps de cuisson par incrément d'une minute lorsque vous appuyez sur le touche et que le four fonctionne.

3. VERIFICATION DES REGLAGES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU FOUR

Vous pouvez vérifier le niveau de puissance, l'heure, la température du four.

VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE:
Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, le niveau de puissance est affiché

VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DE CONVECTION:
Pour vérifier la température de convection en cours de cuisson, appuyer sur la touche **CONVECTION**.
Pendant le préchauffage du four, vous pouvez contrôler la température du four.

Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, la température de convection en ° C s'affiche.

4. Touche **INFORMATION**

Des informations utiles sont associées à chaque touche. Pour obtenir ces informations, appuyer sur la touche **INFORMATION** avant d'appuyer sur la touche voulue.

Exemple:
Pour obtenir des informations sur le programme de CUISSON AUTOMATIQUE numéro 5, Poulet roti:

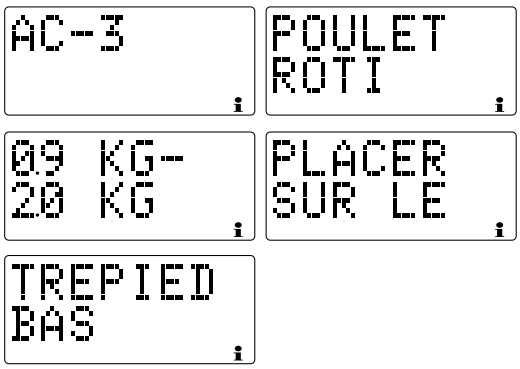
x1

1. Sélectionner la fonction **INFORMATION**.

x3

2. Sélectionner le programme **CUISSON AUTOMATIQUE** pour poulet roti en appuyant quatre fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.

Vérifier l'affichage:

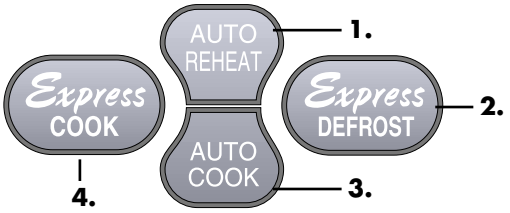


REMARQUES:
1. Le message d'information se répète deux fois, puis l'affichage indique l'heure.
2. Pour annuler l'affichage d'informations, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

En **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE** le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson. Il offre 2 programmes **RÉCHAUFFER AUTOMATIQUE**, 3 programmes **CUISSON RAPIDE**, 8 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 7 programmes de **DECONGELATION RAPIDE**.

Avertissement:
Pour les programmes **CUISSON RAPIDE** et **CUISSON AUTOMATIQUE**:
L'intérieur du four, le partie extérieure la porte, le plateau tournant, les trépieds et les plats deviennent très chauds. Utiliser des gants de cuisine épais pour retirer du four les plats ou le plateau tournant afin d'éviter de vous brûler.



1. Réchauffer Automatique **3.** Cuisson Automatique
2. Decongelation Rapide **4.** Cuisson Rapide

Comment utiliser cette fonction automatique:

1. Pour choisir un programme, appuyer sur la touche **RÉCHAUFFER AUTOMATIQUE**, **CUISSON RAPIDE**, **CUISSON AUTOMATIQUE** ou **DECONGELATION RAPIDE** jusqu'à l'affichage du numéro de programme désiré.

2. Saisir le poids/quantités des aliments en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** jusqu'à l'affichage du poids/quantités désiré.

- Indiquer uniquement le poids des aliments. Ne pas tenir compte du poids du récipient.
- Pour les aliments de poids supérieur ou inférieur aux poids/quantités donnés dans le tableau, faire cuire sans utiliser le programme automatique.

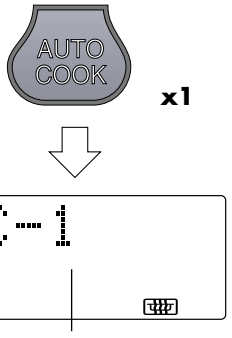
3. Les temps de cuisson programmés sont des durées moyennes. Pour diminuer ou augmenter ces durées, utiliser la touche **MOINS** (▼) ou la touche **PLUS** (▲) respectivement. Voir page 45 pour plus de détails.

- Pour les meilleurs résultats, suivre les instructions de cuisson données dans le livre de recettes.

4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche **+1 min ◊ /DEPART**.
S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent. La durée de cuisson restante et le témoin approprié clignoteront à l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyer sur la touche **+1 min ◊ /DEPART**.

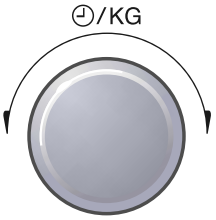
La température finale dépend de la température initiale des aliments. S'assurer que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Si nécessaire, il est possible de prolonger le temps de cuisson et de changer la puissance manuellement.

1.



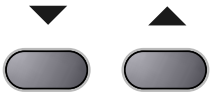
Numéro de menu

2.



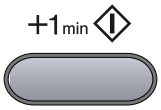
Bouton rotatif **DUREE/POIDS**

3.



Touches **MOINS/PLUS**

4.

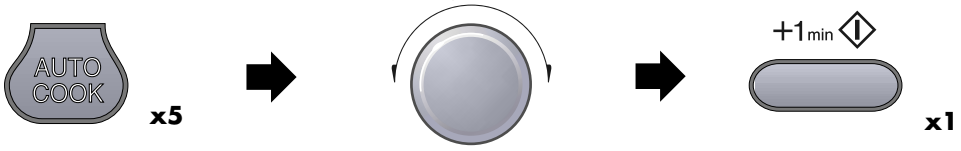


Touche **+1 min ◊ /DEPART**

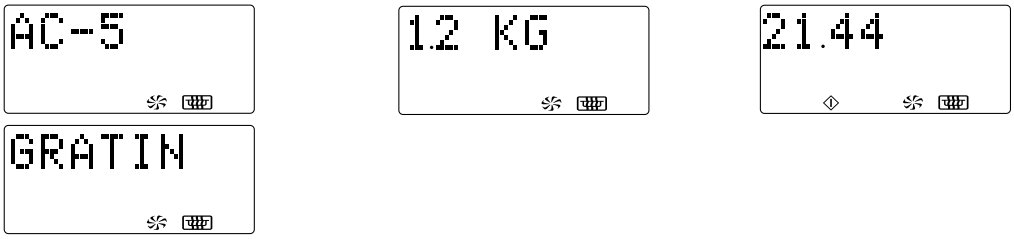
REMARQUE: Consulter l'étiquette de programmes pour obtenir la liste des programmes et des réglages de poids AUTOMATIQUES.

Exemple: Pour faire cuire des gratin de 1,0 kg avec **CUISSON AUTOMATIQUE**.

1. Pour Gratin, appuyant cinque fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.
2. Entrer le poids en tournant le bouton rotatif **DUREE/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Appuyer sur la touche **+1 min ⏀/DEPART**



Vérifier l'affichage.



FRANÇAIS

TABLEAU DE CUISSON RAPIDE

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
C-1 Cuisson Plats préparés surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C) Type remuable e.g. Tortellini, Chili con carne	0,3 - 1,0 kg (100 g) * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme	• Verser le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajouter du liquide si le constructeur le recommande. • Couvrir à l'aide d'un couvercle. • Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. • Après cuisson, remuer et laisser reposer 1-2 minutes environ.
C-2 Cuisson Légumes surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C) e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	• Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Couvrir à l'aide d'un couvercle. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer 1-2 minutes environ. **REMARQUE:** Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
C-3 Cuisson Gratin surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plat à gratin Trépied bas	• Retirez la gratin de son récipient d'origine et placez-le dans un plat à gratin qui convient. • Ajouter 3 à 4 cuillères à soupe d'eau. • Placez le gratin sur le trépied bas. • Après cuisson, laisser reposer 5 minutes environ.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
D-1 **Décongélation** Steaks, Côtelettes (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Voir remarque à la page 51.)	• Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
D-2 **Décongélation** Viande de rôti (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Voir remarque à la page 51.)	• Placer une assiette renversée sur le plateau tournant et mettre la viande sur l'assiette. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner et répéter chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties décongelées avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation.
D-3 **Décongélation** Viande hachée (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) film alimentaire transparent (Voir remarque à la page 51.)	• Couvrez le plateau tournant d'un film alimentaire transparent. • Placez le morceau de viande hachée sur le plateau tournant. • Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. • Une fois la décongélation effectuée, laissez reposer 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la viande soit totalement décongelée.
D-4 **Décongélation** Cuisses de poulet (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Voir remarque à la page 51.)	• Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
D-5 **Décongélation** Volaille (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Voir remarque à la page 51.)	• Placer une assiette renversée sur le plateau tournant et mettre la volaille côté poitrail vers le bas sur l'assiette. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner et répéter chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation. • Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.
D-6 **Décongélation** Gâteau (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat	• Retirez l'emballage du gâteau. • Placez sur un plat au centre du plateau tournant. • Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 15 à 30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
D-7 **Décongélation** Pain (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat	• Poser le pain sur la table tournante. Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches. • Quand le signal sonore retentit, changer la position des tranches et retirer celles qui sont décongelées. • Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. • Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5 - 10 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation rapide

1 Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés en une couche.
2 Congelez la viande hachée en tranches fines.
3 Après avoir retourné, protéger les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
4 La volaille doit être cuit immédiatement après décongélation.
5 Pour D-1, D-2, D-4 et D-5 disposer les aliments dans le four comme indiqué:

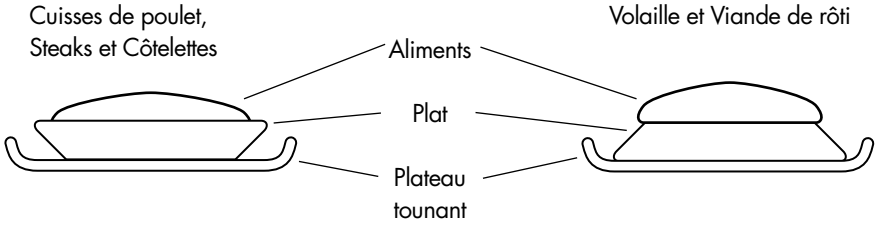
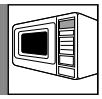


TABLEAU DE RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AR-1 Getränke (Temp. initiale des aliments 20° C)	1-6 Tasses (1 Tasse) 150 ml par Tasse Tasse	• Placer la boisson de manière décentrée sur le plateau tournant. • Après réchauffage, remuer et laisser reposer pendant 1-2 minutes environ. **REMARQUE:** Si la boisson de départ est à la température du réfrigérateur (5° C ± 2° C), appuyant la touche **PLUS** (▲).
AR-2 Soupes, Ragoûts (Temp. initiale des aliments 20° C)	1-4 Tasses (1 Tasse) 200 ml par Tasse Tasse et film plastique micro-ondes	• Recouvrir à l'aide de film plastique micro-ondes. • Placer les tasses de manière décentrée sur le plateau tournant. • Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 1-2 minutes. **REMARQUE:** Si la soup de départ est à la température du réfrigérateur (5° C ± 2° C), appuyant la touche **PLUS** (▲).

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
AC-1 Riz (Temp. initiale des aliments 20° C) Riz: 100 g / 200 g / 300 g Bouillant l'eau: 250 ml / 450 ml / 650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Grand bol et couvercle	• Placez dans un grand bol et ajoutez de l'eau. • Couvrez. • Placez le plat au centre du plateau tournant. • Lorsque le signal sonore retentit, remuez, puis recouvrez. Replacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). • Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Replacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). • Laissez reposer 10 minutes après la cuisson.
AC-2 Pommes de terre frites (recommandé pour les fours conventionnels) (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 0,4 kg (50 g) Plat à tarte Trépied haut	• Enlever les frites surgelées de l'emballage et les poser sur un plat en porcelaine. • Placer le plat sur le trépied haut dans le four. • Quand le signal sonore retentit, retourner. • Après la cuisson, enlever du plat et mettre sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer). • Saler à votre goût. **REMARQUE:** Si vous faites cuire des frites minces, appuyez sur la touche **MOINS** (▼).
AC-3 Poulet rôti (Temp. initiale des aliments 5° C) Ingrédients pour 1,2 kg de poulet grillé: Sel et poivre, 1 cuillère à café de paprika, 2 cuillères à soupe d'huile	0,9 - 2,0 kg (100 g) Trépied bas	• Mélanger les ingrédients et les étaler sur le poulet. • Percer la peau du poulet. • Mettre le poulet sur un plat à tarte, côté poitrail vers le bas. • Placer directement sur le trépied et faire cuire. • Quand le signal sonore retentit, retourner le poulet. • Après cuisson, enlever et mettre sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer).
AC-4 Rôti de porc (Temp. initiale 5° C) Ingrédients pour 1 kg de porc maigre roulé 1 gousse d'ail pilée, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de paprika, un peu de cumin en poudre, 1 cuillère à café de sel.	0,6 - 2,0 kg (100 g) Trépied bas	• Le rôti de porc mince est recommandé. • Mélanger les ingrédients et les étaler sur le porc. • Placer le porc dans un plat à tarte directement sur le trépied bas et faire cuire. • Quand le signal sonore retentit, retourner la préparation. • Après cuisson, laisser reposer la préparation emballée dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes.
AC-5 Gratin (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,5 - 2,0 kg (100 g) Plat à gratin ovale peu profond et trépied bas	• Préparer le gratin selon la SHARP Livre de recettes. • Placer le Plat à gratin sur le trépied bas. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 - 10 minutes.
AC-6 Gâteau (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,5 - 1,5 kg (100 g) Plat de cuisson Soucoupe Trépied bas	• Préparer le gâteau selon la SHARP Livre de recettes. • Posez la soucoupe, à l'envers, sur le trépied bas et le plat de cuisson sur la soucoupe. • Après la cuisson, laisser le gâteau reposer pendant environ 10 minutes. • Retirez le gâteau du récipient.



ATTENTION : N'UTILISER AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

AVERTISSEMENT!
Après l'utilisation des modes **GRIL**, **COMBINE**, **CONVECTION**, **CUISSON RAPIDE** et **CUISSON AUTOMATIQUE**, l'intérieur du four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires deviennent très chauds. Avant le nettoyage, s'assurer qu'ils sont complètement refroidis.

Extérieur du four
Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Tableau de commande
Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Nettoyez soigneusement à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four
1. Pour un nettoyage facile, essuyer les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utiliser de l'eau savonneuse puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
   Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.
   Ne pas enlever le cadre répartiteur d'ondes.
2. S'assurer que le savon doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.
3. Ne pas utiliser de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Faire chauffer régulièrement le four (voir "Fonctionnement à vide" à la page 40). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Accessories
Laver les accessories au moyen d'une solution diluée de liquide vaisselle puis les sécher soigneusement. Les accessories peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Porte
Essuyer fréquemment la porte (intérieurement et extérieurement), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et mouillé pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

REMARQUE: veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation subséquente du four.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

AVANT DE FAIRE APPEL A UN TECHNICIEN, PROCEDEZ AUX VERIFICATIONS SUIVANTES:

1. Alimentation:
Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée? OUI _____ NON _____

3. Placer une tasse de 150 ml d'eau env. dans le four et bien fermer la porte.
Mettre le four en mode micro-ondes.
Programmer le four une minute sur la puissance 900 W et le mettre en marche.
La lampe s'éclaire-t-elle? OUI _____ NON _____
Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____
REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.
La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON _____
(Poser la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)
Après 1 minute, le signal se fait-il entendre? OUI _____ NON _____
L'indicateur de cuisson en cours s'éteint -il? OUI _____ NON _____
Est-ce que la tasse d'eau est chaude après les opérations ci-dessus? OUI _____ NON _____

4. Sortir la tasse du four et fermer la porte. Mettre le four en mode GRIL pendant 3 minutes.
Après 3 minutes, le élément chauffants du gril sont-ils rouges? OUI _____ NON _____

5. Mettre le four en mode CONVECTION pendant 3 minutes.
Après 3 minutes, est-ce que le four chaude? OUI _____ NON _____

IMPORTANT:
Si aucune donnée ne s'affiche lorsque le four est branché, cela signifie que le mode d'économie d'énergie est en fonction. Pour le désactiver, ouvrez la porte et refermez-la. Voir page 38.

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est "NON", appelez votre revendeur ou un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté. Voir couverture intérieure au dos pour les adresses.

REMARQUES:

1. Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments gril s'allument par intermittence.)

Mode de cuisson	**Durée normale**
Cuisson micro-ondes 900 W	20 min.
Cuisson gril	15 min.
Combinée 1	Micro - 40 min.
Combinée 2 (900 W microwave power)	Micro - 15 min. Gril - 15 min.
Combinée 3 (630 W microwave power)	Micro - 40 min. Gril - 15 min

2. Après la cuisson **GRIL**, **COMBINEE**, **CONVECTION**, **CUISSON RAPIDE** et **CUISSON AUTOMATIQUE**, le ventilateur se met en marche et le message "REFROIDISSEMENT EN COURS" apparaît sur l'affichage. De même, il se met en marche quand on appuie sur la touche **STOP** (ARRET) pour ouvrir la porte pendant ces modes de cuisson; il est don possible de sentir de l'air provenant des ouvertures d'aération.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.

Wanneer de oven in een keukenkast moet worden geïnstalleerd, moet het installatieframe EBR-9900 (W)/(SL) worden gebruikt dat door SHARP is gepatenteerd. Dit frame is van uw dealer verkrijgbaar. Raadpleeg de instructies over hoe het frame wordt geïnstalleerd of vraag uw dealer naar de juiste installatiemethode. Alleen wanneer dit frame wordt gebruikt, kan de veiligheid en de kwaliteit van uw magnetronoven worden gegarandeerd.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegangbaar stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kunt trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 230 V, 50Hz wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.

Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.

Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopkontakt en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.

Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte en draaitafel na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking.

Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.

Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.

Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Kontroleer alvorens gebruik het volgende:

a) Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderzijds beschadigd.
b) Kontroleer dat de scharnieren en veiligheids-deurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
c) Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
d) Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
e) Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.

Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 75 goed op.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.

Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.

Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, zoals ook de achterkant van de oven.

Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.

Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.

Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer, te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

WAARSCHUWING: Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.

Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg.

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.
2. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.
3. Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.

Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.

De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Kontroleer aitijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u hem open doet, om verbranding door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.

Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken even open om de stoom te laten ontsnappen en verbrandingen te vermijden.

Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.

Raak de ovendeur, de behuizing aan de buitenkant, de behuizing aan de achterkant, de ovenruimte, de ventilatiegaten, de accessoires en de schalen tijdens de **GRILL**, **CONVECTIEWARMTE**, **DUBBELE FUNCTIE**, **EXPRES BEREIDEN** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** niet aan, aangezien deze heet worden. Laat ze afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

Let op kleine kinderen

WAARSCHUWING: Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.

Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.
Ovenge waarschuwingen
Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging

Zet de oven nooit leeg aan, behalve wanneer dat in de gebruiksaanwijzing staat vermeld, zie pagina 63. U kunt daardoor de oven beschadigen.

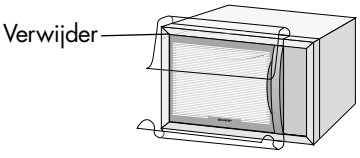
Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflekteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel.
Gebruik geen plastic schalen en dergelijke met de magnetron indien de oven nog heet is na gebruik van de **GRILL**, **CONVECTIEWARMTE**, **DUBBELE FUNCTIE**, **EXPRES BEREIDEN** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S**, bediening. Het plastic smelt anders. Gebruik tevens geen plastic tijdens een van de bovenstaande funkties, tenzij de fabrikant vermeldt dat het plastic produkt hittebestendig is en met de magnetron kan worden gebruikt.
Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING:

Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.
Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defekt of het lekken van mikrogolven.

INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder de verpakkingsfolie, die zich tussen de deur en de oven bevindt. Verwijder alle beschermlaagjes en de sticker met alle ovenkenmerken ook van de buitenkant van de deur.

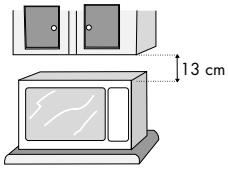


2. Controleer of de oven beschadigd is.

3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is voor het gewicht van de oven plus zware etenswaren.

4. Tijdens het koken kan de oven heet worden. Plaats de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Houd kinderen op een veilige afstand van de oven, zodat ze zich niet kunnen branden.

5. Zorg voor een vrije ruimte van tenminste 13 cm boven de oven.



6. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.

VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET

Uw oven beschikt over een spaarfunctie.

1. Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet. Er verschijnt nu niets op het display.
2. Open de deur. Op het ovendisplay knippert "KIES TAAL" in 5 talen.
   OPMERKING: Als u eenmaal de taal hebt ingesteld met de **TAAL**-toets, toont de display "SPAARSTAND OM SPAARSTAND TE VERLATEN STEL KLOK IN" wanneer de stekker in het stopcontact wordt gestoken.
3. Sluit de deur.
4. Kies een taal (zie onder).
   OPMERKING: Als u de magnetronoven in het Duits gebruikt, hoeft u de taal niet te selecteren; tip eenvoudig de **STOP**-toets. De display toont ".0" en u gaat naar stap 5.
5. Instellen van de klok (zie pagina 62).
6. Verwarm de oven zonder voedsel (zie pagina 63).

KOOKTIPS:
De oven heelt een 'Informatie displaysysteem' dat u stap voor stap instructies geeft over het gebruik van elke functie. U kunt deze informatie krijgen in een door u gewenste taal. De oven heeft een **INFORMATIE**-toets voor instructies voor elke toets. Nadat u een toets heeft ingedrukt zullen er lichtijes op het display verschijnen ter informatie over de volgende stap.

KIES EEN TAAL

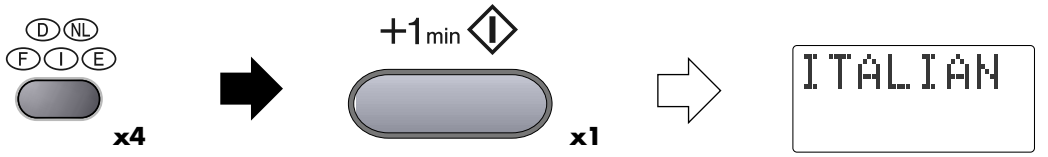
Druk op de **TAAL**-toets	TAAL
eenmaal	DEUTSCH
tweemaal	NEDERLANDS
driemaal	FRANCAIS
viermaal	ITALIAN
vijfmaal	ESPANOL

De oven werd geprogrammeerd in het Duits. U kunt deze taal veranderen door op de **TAAL**–toets te drukken totdat de door u gewenste taal verschijnt. Druk daarna op de **+1 min ⏀/START**-toets.

Bijvoorbeeld: U wilt **Italiaans** kiezen.

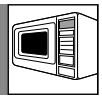
1. Kies het gewenste taal door viermaal op de **TAAL**-toets te drukken.
2. Start de instelling door druk op de **+1 min ⏀/START**-toets.

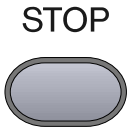
Controleer het display.



OPMERKING: De geselecteerde taal blijft in het geheugen zelfs als de elektrische voeding wordt onderbroken.

GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS

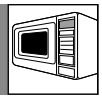




Gebruik de **STOP**-toets om:

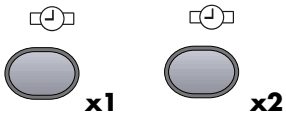
1. Een fout tijdens het programmeren ongedaan te maken.
2. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
3. Wilt u een programma tijdens het koken annuleren, dan dient u de toets tweemaal in te drukken.

DE KLOK INSTELLEN



Er zijn twee instellingsstanden: de 12-uursklok en de 24-uursklok.

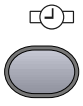
Stap 1 **Stap 2**



1. Om de 12-uursklok in te stellen, drukt u eenmaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets, zoals bij Stap 1 hiernaast.
2. Om de 24-uursklok in te stellen, drukt u tweemaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets, zoals bij Stap 2 hiernaast.

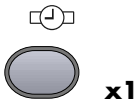
Bijvoorbeeld: De 24-uursklok instellen op 23:35:

1. Kies de 24-uursklok door tweemaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets te drukken.



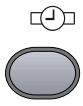
2. Stel de uren in. Draai de **TIJD/ GEWICHT**-knop met de klok mee totdat het juiste uur wordt weergegeven (23).

3. Verander van uren naar minuten door eenmaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets te drukken.



4. Stel de minuten in (35).

5. Start de klok.



Controleer het display.

OPMERKING:

1. U kunt de **TIJD/GEWICHT**-knop zowel met de klok mee als tegen de klok in draaien.
2. Druk op de **STOP**-toets als u tijdens het programmeren een fout maakt.
3. Als de oven op de kook- of op de minuutklokstand staat en u wilt weten hoe laat het is, dan drukt u op de **KLOK INSTELLING**-toels. Zolang u de toets ingedrukt houdt, ziet u hoe laat het is.
4. Indien de stroomtoevoer naar de oven wordt onderbroken wanneer de stekker opnieuw in het stopcontact wordt gestoken, de deur openen en sluiten; de display vertoont "SPAARSTAND OM SPAARSTAND TE VERLATEN STEL KLOK IN". Deze informatie zal verschijnen als u de taal reeds heeft ingesteld met de **TAAL**-toets. Indien dit gebeurt wanneer de oven in werking is, gaat de programmering verloren. De tijdinstelling verdwijnt ook.
5. Als u de klok opnieuw wilt instellen, volgt u nogmaals het bovenstaande voorbeeld.
6. Als u de klok niet instelt, drukt u eenmaal op de **STOP**-toets. 0 verschijnt op het display. Wanneer de oven klaar is met koken, zal 0 opnieuw op het display verschijnen, in plaats van het uur van de dag.
7. Indien u de klok instelt, werkt de energiespaarstand niet.

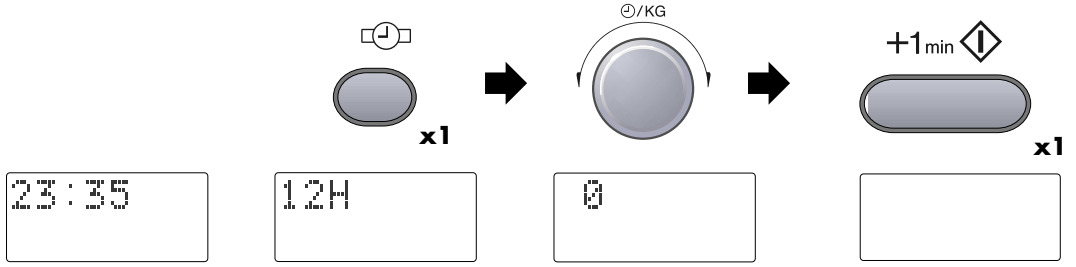
NEDERLANDS

ENERGIESPAARSTAND

De oven wordt geleverd met ingestelde energiespaarstand. Indien er gedurende 3 minuten na de laatste werking geen handelingen worden uitgevoerd, b.v. de stekker aansluiten of aan het eind van de bereidingstijd, wordt de stroom automatisch uitgeschakeld. Open de deur om de stroom weer in te schakelen. Volg de instructies hieronder om de energiespaarstand te starten:

Bijvoorbeeld:
Om de energiespaarstand te starten (de huidige tijd is 23.35):

1. Controleer of de correcte tijd op de display wordt weergegeven.
2. Druk eenmaal op de toets **KLOK INSTELLINGS**-toets.
3. Zet de display op 0 door de draaiknop **TIJD/GEWICHT** te draaien.
4. Druk op de **+1 min** ◇ **/START**-toets. De stroom wordt uitgeschakeld en de display is leeg.



HINWEIS: U kunt bij stap 2 de **KLOKINSTELLINGS**-toets tweemaal tippen.

ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON

Uw oven heeft 5 stroomstanden. Kies de kookstand die in elk recept staat aangegeven. Over het algemeen gelden de volgende regels:
900 W: voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. soep, ovenschotels, voedsel uit blik, warme dranken, groenten, vis, etc.
630 W: voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals kaassaus en cake van biscuitdeeg. Bij deze verlaagde stand kookt de saus niet over en wordt voedsel gelijkmatig gaar, zonder aan de zijkanten overgaar te worden.
450 W: voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleesschotels; deze vermogensinstelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.
270 W (Ontdooistand) om te ontdooien: kies deze vermogensstand om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.
90 W: Voor zachtjes ontdooien, b.v. slagroomtaart of -gebak.

W = WATT

Het instellen van een stroomstand:

1. Kies de gewenste kookstand door de **KOOKSTAND**-draaiknop op Magnetron in te stellen.
2. Draai de **TIJD/GEWICHT**-knop met de klok mee om een kooktijd te kiezen.
3. Druk op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets tot het gewenste energieniveau op het display verschijnt. (Als de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets eenmaal wordt ingedrukt, wordt 900 W weergegeven.) Als u het gewenste niveau mist, blijf dan de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets indrukken totdat het niveau opnieuw wordt weergegeven.
4. Druk op de **+1 min** ◇ **/START**-toets.

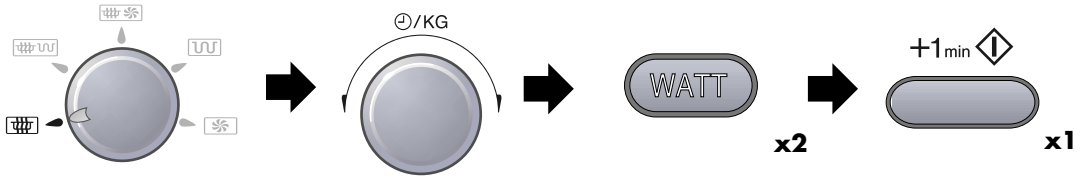
OPMERKING: 900 W wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen wordt gekozen.

Uw oven kan voor maximaal 99 minuten worden geprogrammeerd. De intervallen van de kook- of ontdooitijd variëren van 10 seconden tot vijf minuten. Dit hangt af van de totale kookijd, zoals in de tabel staat aangegeven.

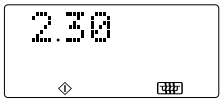
Kooktijd	**Neemt toe met elke**
0-5 minuten	10 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut
30-90 minuten	5 minuten

Bijvoorbeeld: Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden op 630 W.

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop op Magnetron in te stellen.
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/ GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien. (2 min. & 30 sec.)
3. Stel het vermogen in door op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU** -toets te drukken.
4. Druk op de **+1 min /START**-toets te begin met koken.



Controleer het display.



OPMERKINGEN :

1. Als de deur tijdens het kookproces wordt geopend, zal automatisch de kooktijd op het digitale display stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen zodra de deur gesloten en de **+1 min /START**-toets ingedrukt wordt.

2. Als u wilt weten wat de kookstand is, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets. Zolang u de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.

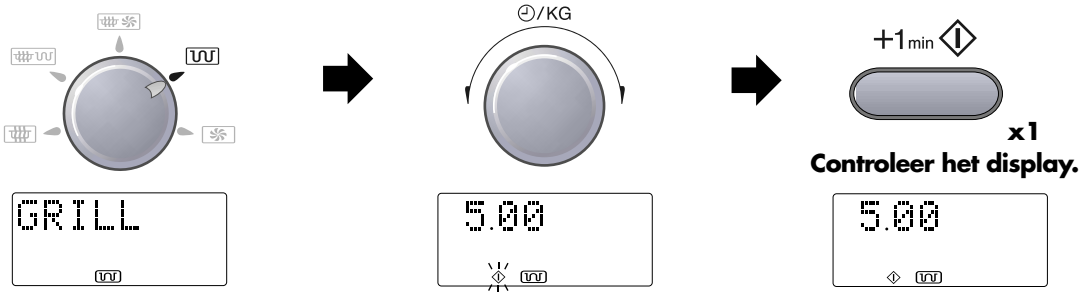
3. U kunt de **TIJD/GEWICHT**-knop zowel met de klok mee als tegen de klok in draaien. Als u de toets tegen de klok in draait, zal de kooktijd vanaf 90 minuten geleidelijk afnemen.

KOKEN MET DE GRILL

Het grillelement aan de bovenkant in de ovenruimte heeft slechts één instelling.

Bijvoorbeeld:
Stel dat u een broodje gesmolten kaas wilt maken met de GRILL. Leg het brood op het hoog rek.

1. Kies de GRILL-functie door de **KOOKSTAND**-draaiknop in te stellen op .
2. Stel de gewenste kooktijd in door de **TIJD/ GEWICHT**-knop met de klok mee te draaien. (5 min.)
3. Druk op de **+1 min /START**-toets te begin met koken.



1. U wordt aangeraden om tijdens het grilleren de hoge of lage rekken te gebruiken.
2. Het kan zijn dat u, wanneer u voor het eerst de grill gebruikt, een beetje rook en een brandlucht waarneemt. Dit is normaal en betekent niet dat uw oven defect is. Zie 'Leeg opwarmen' zie onder.
3. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".

WAARSCHUWING: De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters en de schotels worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

DE OVEN LEEG OPWARMEN

Als u voor het eerst de grill on de convectiewarmte gebruikt, kan het zijn dat u rook of een brandgeur waarneemt, maar dit betekent niet dat de oven defect is.
Laat de oven 20 minuten lang leeg aan staan, met de convectie (250˚ C) en de grill aan, voordat u de oven voor het eerst met etenswaren gebruikt.
BELANGRIJK: Gedurende deze werking zult u rook en geur waarnemen. Doe daarom de ramen open of zorg ervoor dat de kamer geventileerd is.

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop op grill of convectie in te stellen.
2. Zorg ervoor dat er geen eten in de oven zit. Stel de opwarmtijd in. (20 min.)
3. Druk op de **+1 min /START**-toets te begin met opvarmen.

De oven begint af te tellen. Open na afloop de deur om de ovenruimte te laten afkoelen.

WAARSCHUWING:
De deur, de buitenkant en de binnenkant van de oven zullen heel warm worden. Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer de oven aan het afkoelen is.

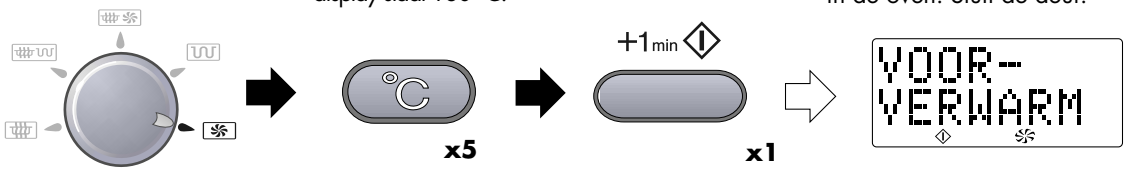
Uw magnetronoven kan gebruikt worden als een conventionele oven m.g.v. de convectievoorziening en 10 vooraf ingestelde oventemperaturen.

Druk op de **CONVECTIEWARMTE**-toets	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oventemperatuur (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Voorbeeld 1: Koken met voorverwarming
Stel dat u de oven tot 180° C wilt voorverwarmen en 20 minuten op 180° C wilt koken.

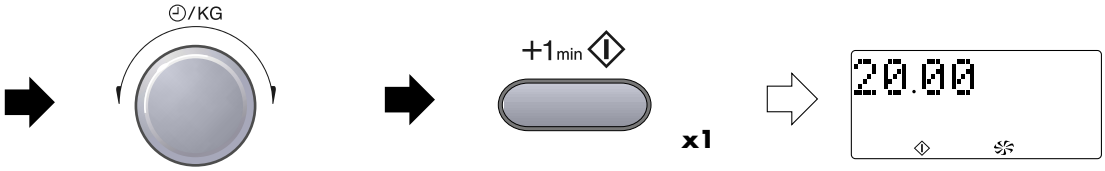
1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop **KOOKSTAND** op in te stellen.
2. Voer de gewenste voorverwarmings temperatuur in door vijfmaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. Op het display staat 180° C.
3. Druk op de **+1 min /START**-toets om met voorverwarmen te beginnen.

Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zult u een belsignaal horen. Op het display staat 180° C. Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Sluit de deur.



4. Gebruik de **TIJD/GEWICHT**-draaiknop om de kooktijd in te stellen (20 min.).
5. Druk op de **+1 min /START**-toets.

Controleer het display.



OPMERINGEN:

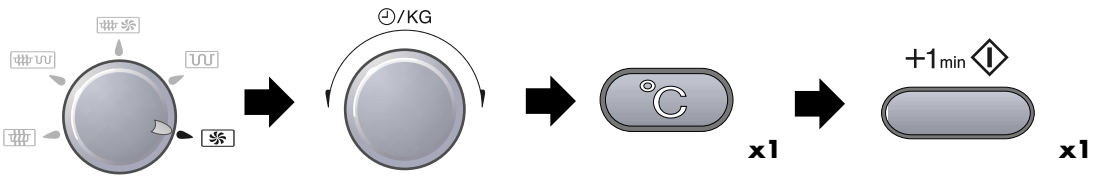
1. Als u na het voorverwarmen op een andere temperatuur wilt koken, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste instelling op het display wordt weergegeven. Om de temperatuur in het bovenstaande voorbeeld te veranderen, drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets nadat u de kooktijd heeft ingesteld.

2. Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal deze temperatuur 30 minuten lang worden aangehouden. Na 30 minuten zal het display veranderen naar het uur van de dag, als de klok is ingesteld. Het gekozen CONVECTIEWARMTE-programma zal worden geannuleerd.

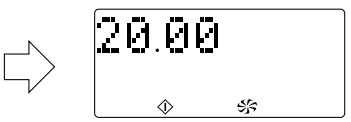
3. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".

Voorbeeld 2: Koken zonder voorverwarmen
Stel dat u 20 minuten lang op 250° C wilt koken.

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop **KOOKSTAND** op in te stellen.
2. Gebruik de **TIJD/ GEWICHT**-draaiknop om de kooktijd in te stellen (20 min.).
3. Kies de gewenste kooktemperatuur (250° C).
4. Druk op de **+1 min /START**-toets.



Controleer het display.



N.B.:

1. Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".

2. Het kan zijn dat u, wanneer u voor het eerst de convectie gebruikt, een beetje rook en een brandlucht waarneemt. Dit is normaal en betekent niet dat uw oven defect is. Zie 'Leeg opwarmen' zie onder.

3. Om de convectietemperatuur te veranderen drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.

WAARSCHUWING: De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters en de schotels worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

Er zijn 2 verschillende kombinatiekookfuncties; de kombinatie van koken met de magnetron en convectiekoken, en de kombinatie magnetron en grillen.
Draai voor het kiezen van de **DUBBELE** kookfunctie de **KOOKSTAND**-draaiknop tot de gewenste kookstand op het display verschijnt, en stel dan eerst de gewenste kooktijd in. Over het algemeen verkort de dubbele kooktijd de totale kooktijd.

Druk op de **KOOKSTAND**	Kookmethode	Energieniveau
DUBBELE FUNCTIE 1	Convectiewarmte 250° C	270 W
DUBBELE FUNCTIE 2	Grill	270 W

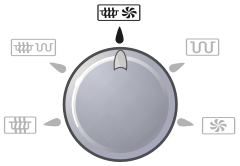
N.B.: De energiestanden kunnen verschillen:

DUBBELE FUNCTIE 1 : De oventemperatuur kan in tien stappen van 40° C naar 250° C verhoogd worden.
De energiestanden van de magnetron kunnen in vier stappen van 90 W naar 630 W verhoogd worden.

DUBBELE FUNCTIES 2 : De energieniveaus van de magnetron kunnen in vijf stappen van 90 W naar 900 W worden verhoogd.

Voorbeeld 1:
Stel dat u 20 minuten lang met de 90 W magnetronenergie en 200° C Convectiewarmte.

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop **KOOKSTAND** op in te stellen.



2. Voer de gewenste kooktijd in (20 min.).

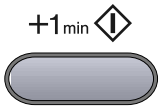
3. Druk de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets tweemaal in.

x2

4. Druk viermaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets (200° C).

x4

5. Druk op de **+1 min /START**-toets.



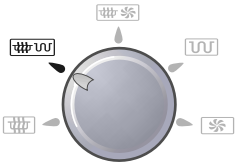
x1

Controleer het display.

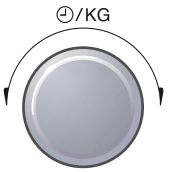
DUBBELE-KOKEN

Voorbeeld 2:
Stel dat u 20 minuten lang met de 90 W magnetronenergie en de GRILL.

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop **KOOKSTAND** op in te stellen.



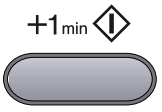
2. Voer de gewenste kooktijd in (20 min.).



3. Druk de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets tweemaal in (90 W).

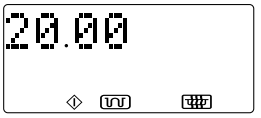
x2

4. Druk op de **+1 min /START**-toets.



x1

Controleer het display.



N.B.:

- Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer "NU KOELEN".

WAARSCHUWING:

De ovenruimte, de deur, de behuizing, de draaitafel, de roosters en de schotels worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

1. MINDER (▼)/MEER (▲)-toets.

Met de **MINDER** (▼) en **MEER** (▲)-toetsen kunnen de geprogrammeerde tijden gemakkelijk worden verlengd of verkort (als het vlees meer of minder gaar moet zijn).

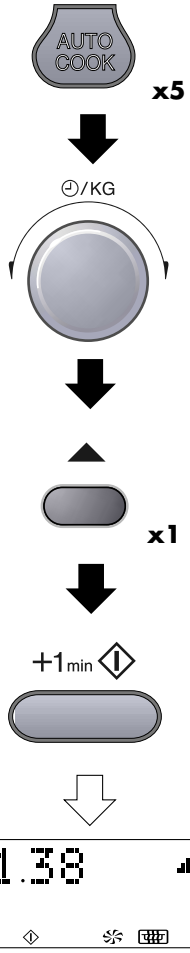
a) De ingestelde tijd veranderen.

Tip de **MINDER** (▼) en **MEER** (▲)-toetsen nadat het gewicht is ingevoerd en voordat de **START/+1 min** toets wordt getipt.

OPMERKINGEN:
Raak dezelfde knop nogmaals aan om de stand van de **MEER** of **MINDER-**toets te annuleren.;
Om van **MEER** naar **MINDER** te veranderen, gewoon op de **MINDER** (▼)-toets drukken.
Om van **MINDER** naar **MEER** te veranderen, gewoon op de **MEER** (▲)-toets drukken.

b) De kooktijd tijdens het koken veranderen.
Door iedere druk op de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲)-toets wordt de kooktijd respectievelijk 1 minuut langer of korter.

Bijvoorbeeld:
Kook 1,0 kg gratin met de **AUTOMATISCH KOKEN**-toets en de **MEER** (▲)-toets.



1. Kies het **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA** voor gratin door vijfmaal op de AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA-toets te drukken.
2. Voer de hoeveelheid in (1,0 kg).
3. Kies het gewenste resultaat (goed gaar) door eenmaal op de **MEER** (▲)-toets te drukken.
4. Druk op de **+1 min** ◇ **/START**-toets.

Controleer het display.

2. Functie **'MINUUT EXTRA'**

Met de knop **+1 min ⏀/START**-toets kunt u de volgende twee functies bedienen:

a) **Eén minuut bereiden**

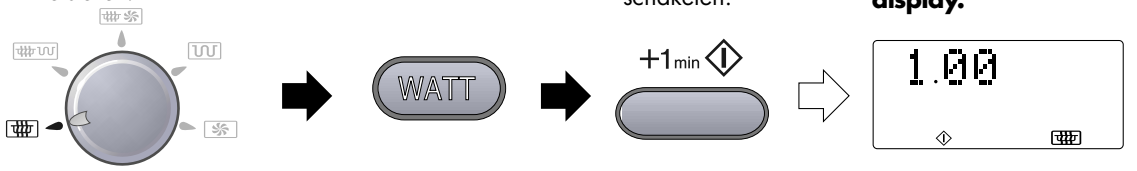
U kunt de magnetron één minuut in de gewenste bereidingsfunctie laten werken zonder de bereidingsduur in te voeren.

Voorbeeld:

Stel dat u de magnetron één minuut wilt laten werken bij een vermogen van 450 watt.

1. Kies de gewenste kookstand door de draaiknop **KOOKSTAND** op ▦ in te stellen.
2. Druk de **MAGNETRON VERMOGENNIVEAU**-toets tweemaal in (630 W).
3. Druk de **+1 min ⏀/START**-toets eenmaal in om de functie in te schakelen.

Controleer het display.



OPMERKING:

1. U kunt deze functie uitsluitend bij handmatig bereiden gebruiken.
2. Wanneer de keuzeknop **KOOKMODE** op magnetron staat (▦) en u drukt op de **+1 min ⏀/START**-toets, is het vermogen van de magnetron altijd **900 W**.
   Wanneer de keuzeknop **KOOKMODE** op de draaischijf staat (▦ of ▦) en u drukt op de **+1 min ⏀/START**-toets, is het vermogen van de magnetron altijd **270 W**.
   Wanneer de keuzeknop **KOOKMODE** op de draaischijf staat (▦ of ▦) en u drukt op de **+1 min ⏀/START**-toets, is het convectietemperatuur altijd **250 ºC**.
3. Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan de **+1 min ⏀/START**-toets uitsluitend binnen 3 minuten na de voorafgaande handeling worden gebruikt, dat wil zeggen na het sluiten van de deur of het indrukken van de **STOP**-toets.

b) **De bereidingstijd verlengen**

U kunt de bereidingstijd met veelvouden van één minuut verlengen als u op de knop drukt terwijl de oven werkt.

3. DE INSTELLINGEN CONTROLEREN TERWIJL DE OVEN AAN STAAT

U kunt het energieniveau, het uur van de dag en de oventemperaturen (tijdens het voorverwarmen) controleren.

DE ENERGIENIVEAU CONTROLEREN:
Als u het energieniveau tijdens het koken wilt controleren, drukt u op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets.
De oven blijft aftellen, ook al staat het energieniveau op het display weergegeven.

Zolang u de toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.

DE CONVECTIETEMPERATUUR CONTROLEREN:
Als u de convectietemperatuur tijdens het koken wilt controleren, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets.
Wanneer de oven woordt voorverwarmd, kunt u de huigige oventemperatuur controleren.

Zo lang uw vinger op de toets drukt zal de convectietemperatuur in ° C worden weergegeven.

4. INFORMATIE-toets

Elke toets verschaft bruikbare informatie. Wilt u deze informatie lezen, druk dan op de **INFORMATIE**-toets voordat u de gewenste toets indrukt.

Bijvoorbeeld:
Stel u wilt informatie krijgen over AUTOMATISCH KOKEN menunummer 3, gebraden kip:

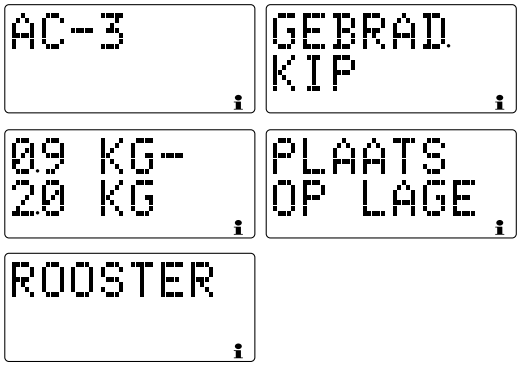
x1

1. Kies de **INFORMATIE**-toetsfunctie.

x3

1. Kies het **AUTOMATISCH KOOOKPROGRAMMA** voor gebraden kip door dreimaal op de **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA**-toets te drukken.

Controleer het display.



OPMERKING:
1. De informatie zal tweemaal worden herhaald, en daarna geeft het display aan hoe laat het is.
2. Wilt u de informatie annuleren, dan drukt u op de **STOP**-toets.

AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE

Met de **AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE** wordt de juiste kookfunctie en de kooktijd automatisch ingesteld. U heeft de keus uit 2 **AUTOMATISCH OPWARMEN** menu's, 3 **EXPRESS-BEREIDEN** menu's, 6 **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** en 7 **EXPRESS-ONTDOOIEN**.

Waarschuwing:
Voor **EXPRESS BEREIDEN** en **AUTOMATISCH KOKEN**:
De ovenruimte, de behuizing, de deur, de draaitafel, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

De volgende punten zijn belangrijk voor het gebruik van deze automatische functie:

1. De menu's kunnen worden geactiveerd door de **AUTOMATISCH OPWARMEN**, **EXPRESS-BEREIDEN**, **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** en **EXPRESS-ONTDOOIEN** -toetsen in te drukken totdat het gewenste menu op het display verschijn

2. Het gewicht van het voedsel kan worden ingesteld door de **TIJD/GEWICHT**-knop te draaien totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven.

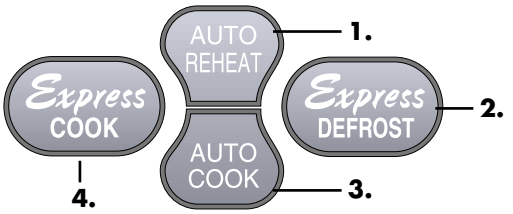
- Stel alleen het gewicht van de etenswaren in. Reken er niet het gewicht van de schaal bij.
- Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten/hoeveelheden die in de kooktabel staan, dient u de oven met de hand in te stellen.

3. De automatische kooktijden zijn gemiddelde tijden. Als u de voorgeprogrammeerde kooktijden van de automatische kookprogramma's wilt veranderen, gebruikt u de **MINDER** (▼) of **MEER** (▲)-toetsen. Zie pagina 67 voor meer informatie.
Voor de beste resultaten volgt u de kooktabelaanwijzingen in het kookboek.

4. Zet de oven aan door op de **+1 min** ◇ **/START**-toets te drukken.

Indien er actie moet worden ondernomen (zoals het omkeren van het eten), stopt de oven en klinkt er een geluidssignaal;] het display geeft aan wat u moet doen. Om met koken door te gaan, drukt u op de **+1 min** ◇ **/START**-toets.

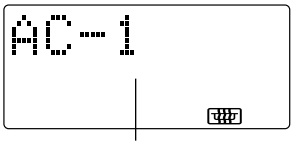
De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur. Zorg ervoor dat het eten dampend heet is na het koken. Zo nodig kunt u de kooktijd verlengen en het energieniveau veranderen.



1. Automatisch Opwarmen
2. Express-Ontdooien
3. Automatisch Kookprogramma
4. Express-Bereiden

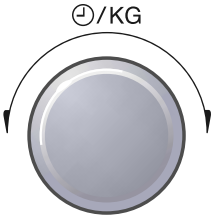
1.

x1



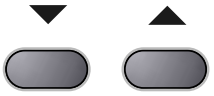
Menunummer

2.



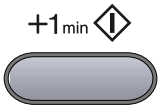
TIJD/GEWICHT-draaiknop

3.



MINDER/**MEER**-toetsen

4.



+1 min ◇ **/START**-toets

N.B.: Lees het menulabel voor de lijst met AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S en de verschillende gewichten.

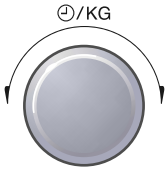
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE

Voorbeeld: Stel dat u Gratin van 1,2 kg wilt koken met **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA**.

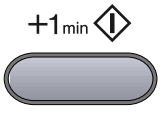
1. Kies het **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA** nr. 5, Gratin.

x5

2. Voer de hoeveelheid in: 1,2 kg verschijnt op het display en het kooklichtje begint te knipperen.



3. Druk de **+1 min /START**-toets eenmaal in om de functie in te schakelen.



x1

Controleer het display.

TABEL VOOR EXPRES BEREIDEN

MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
C-1 Bereiden Diepvries kant-en-klaar-maaltijden (Begintemperatuur -18° C) * Als de fabrikant aanbeveelt om water toe te voegen, dient u de totale hoeveelheid voor het programma te berekenen, met het extra water.	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schaal met deksel	• Plaats het gerecht in een schotel die geschikt is voor de magnetron. • Voeg een beetje water toe, indien door de fabrikant aanbevolen. • Bedek met deksel. • Wanneer u het geluidssignaal hoort, roert u het eten even om en dekt het opnieuw af. • Na het koken, roert u het eten even om en laat het ca. 1-2 minuten lang staan.
C-2 Bereiden Diepvriesgroente (Begintemperatuur -18° C) e.g. Spruitjes, groene bonen, erwten gemengde groente, broccoli	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	• Voeg 1 eetl water per 100 g toe. (Voor champignons is er geen extra water nodig). • Plaats het deksel op de schaal. • Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, roert u de groente om en doet het deksel weer op de schaal. • Na het koken laat u de groente 1-2 minuten lang rusten. **OPMERKING:** Als de bevroren groente aan elkaar vast zit, dient u de handbediende functies te gebruiken.
C-3 Garen Diepvries-Gratin (Begintemperatuur -18° C) z.B. Diepvries-lasagne, Aardappel-gratin	0,2 - 0,6 kg (100 g) Gratinschaal, Laag rooster	• Haal de gratin uit de originele verpakking en plaats in een geschikte schaale. Gebruik een schaal die groot genoeg voor de gratin is. • Voeg 3-4 eeteples water toe. • Nicht bedek. • Plaats op het lage rooster. • Na het koken ca. 5 minuten laten staan.

NEDERLANDS

TABEL VOOR EXPRES ONTDOOIEN

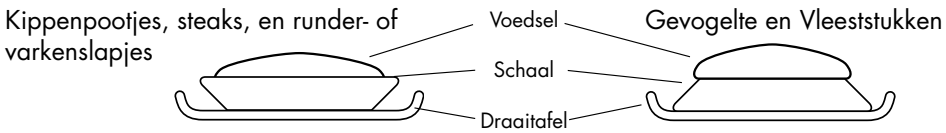
MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
D-1 Ontdooien Steak, Kotelets (Begintemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.73)	• Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel. • Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie. • Wikkel het voedsel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 10-15 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
D-2 Ontdooien Vleesstukken (Begintemperatuur -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.73)	• Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het geroosterd met de borstkant naar beneden bovenop het bord. • Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, draait u het vlees om. Dek met aluminium folie. • Zodra u het belsignaal hoort, draait om en dek met aluminium folie (voor 1,1kg - 2,0 kg). • Bedek het vlees na het ontdooien met aluminiumfolie en laat 15-30 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
D-3 Ontdooien Gehakt (Begintemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.73) Huishoudfolie	• Bedek het draaiplateau met huishoudfolie. • Leg het gehakt op het draaiplateau. • Wanneer de magnetron stopt en het geluidssignaal weerklinkt, moet het gehakt omgedraaid worden. Verwijder wanneer mogelijk de reeds ontdooide delen. • Na het ontdooien gedurende 5 tot 10 laten liggen om grondig te laten ontdooien.
D-4 Ontdooien Kippenpootjes (Begintemperatuur -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Zie de opmerking p.73)	• Leg het voedsel op een bord in het midden van de draaitafel. • Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, draait u het voedsel om, legt het anders neer en haalt het uit elkaar. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie. • Wikkel het voedsel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 10-15 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
D-5 Ontdooien Gevogelte (Begintemperatuur -18° C)	0,9 - 2,0 kg (100 g) (Zie de opmerking p.73)	• Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en leg het gevogelte met de borstkant naar beneden bovenop het bord. • Zodra u het belsignaal hoort en de oven stopt, draait u het vlees om. Dek dunne delen en warme plekken af met aluminium folie. • Bedek het vlees na het ontdooien met aluminiumfolie en laat 15-30 minuten lang rusten, totdat het helemaal ontdooid is.
D-6 Ontdooien Cake (Begintemperatuur -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Platte Schaal	• Verwijder alle verpakking van de cake. • Plaats de cake op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Na het ontdooien de cake in gelijke stukken snijden; enige ruimte tussen de stukken laten en 15 - 30 minuten laten staan om hem door en door te laten ontdooien.

TABEL VOOR EXPRES ONTDOOIEN

MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
D-7 Ontdooien Brood (Begintemperatuur -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Platte Schaal	• Op het draaiplateau leggen. Alleen gesneden brood is geschikt voor dit programma. • Wanneer het geluidssignaal weerklinkt opnieuw schikken en ontdooide boterhammen verwijderen. • Na ontdooiing alle boterhammen van elkaar scheiden en op een grote plaat leggen. • Afdekken met aluminiumfolie en 5 - 10 minuten laten liggen, totdat al het brood geheel ontdooid is.

OPMERKINGEN:

1 De steaks, runder- of varkenslapjes en kippenpootjes moeten in één laag bevroren zijn.
2 Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.
3 Nadat u het vlees heeft omgedraaid, beschermt u het ontdooide gedeelte met kleine, platte stukjes aluminiumfolie.
4 Het gevogelte moet meteen na het ontdooien worden bereid.
5 Voor D-1, D-2, D-4 en D-5 leg het voedsel zoals staat afgebeeld in de oven:

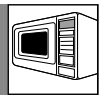


TABEL VOOR AUTOMATISCH OPWARMEN

MENU Nu.	GEWICHT (Eenheid)/ KEUKENGEREI	METHODE
AR-1 Warme dranken (Begintemperatuur 20° C)	1-6 koppen (Kop) 150 ml per kop Kop	• Plaats de drank niet helemaal in het midden op de draaitafel. • Nadat de drank is opgewarmd, even roeren en ca. 1-2 minuten laten staan. **OPMERKING:** Als de drank uit de koelkast komt (5° C ± 2° C), druk op de **MEER** (▲)-toets.
AR-2 Soepen en casseroles (Begintemperatuur 20° C)	1-4 koppen (Kop) 200 ml per kop Kop en magnetronfolie /deksel	• Bedek met magnetronfolie. • Plaats de koppen niet helemaal in het midden op de draaitafel. • Nadat de soep is opgewarmd, even roeren en ca. 1-2 minuten laten staan. **OPMERKING:** Als de soepen uit de koelkast komt (5° C ± 2° C), druk op de **MEER** (▲)-toets.

AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S

<table>
<tr><th>MENU Nu.</th><th>GEWICHT (Eenheid)/
KEUKENGEREI</th><th>METHODE</th></tr>
<tr><td>AC-1
Rijst
(Begintemperatuur 20° C)
<table><tr><th>Rijst</th><th>Koken Water</th></tr><tr><td>100 g
200 g
300 g</td><td>250 ml
450 ml
650 ml</td></tr></table></td><td>0,1 - 0,3 kg (100 g)
Grote kom & deksel</td><td>• Doe de rijst in een grote kom en voeg water toe.
• Afdekken met een deksel.
• Plaats de kom in het midden van het draaiplateau.
• Wanneer het geluidssignaal weerklinkt omroeren, weer afdekken met deksel.
• Na het verstrijken van de bereidingstijd nog 10 minuten laten staan.</td></tr>
<tr><td>AC-2
Patates frites
(aanbevolen voor conventionele ovens)
(Begintemperatuur -18° C)</td><td>0,2 - 0,4 kg (50 g)
Schaal met opstande rand, Hoog Rek</td><td>• Verwijder de diepvries patates frites uit hun verpakking en leg ze in een aardewerken schaal.
• Plaats de schaal op het hoog rek in de oven.
• Zodra u het belsignaal hoort, draait u de frites om.
• Na het koken, haalt u de schaal uit de oven en legt de frites op een bord klaar om te serveren. (Geen rusttijd nodig.
• Voeg naar smaak zout toe.
OPMERKING: Druk bij gebruik van dunne patat op de MINDER (▼)-toets.</td></tr>
<tr><td>AC-3
Gebraden kip
(Begintemperatuur 5° C)
Ingrediënten voor 1,2 kg gegrilleerde kip:
Zout en peper, 1 theel paprikapoeder, 2 eetl olie</td><td>0,9 - 1,8 kg (100 g)
Schaal met opstaande</td><td>• Vermeng de ingrediënten en smeer het mengsel over de kip.
• Doorboor het vel van de kip een aantal keren.
• Plaats de kip met de borstkant naar beneden direkt op de rek en zet de oven aan.
• Zodra u het belsignaal hoort, draait u de kip om.</td></tr>
<tr><td>AC-4
Gebraden varkensvlees
(Begintemperatuur 5° C)
Ingrediënten voor 1 kg gerold mager varkensvlees:
1 teentje knoflook, uitgeperst, 2 eetl olie, 1 eetl paprikapoeder, een mespuntje komijnepoeder, 1 theel zout.</td><td>0,6 - 2,0 kg (100 g)
Laag Rek</td><td>• U wordt aangeraden om een mager stuk varkensvlees te gebruiken.
• Vermeng alle ingrediënten en smeer het mengsel over het vlees.
• Leg het vlees in een schaal met rand en plaats de schaal direkt op de draaitafel en zet de oven aan.
• Zodra u het belsignaal hoort, draait u het vlees om.
• Na het koken, wikkelt u het vlees in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten lang rusten.</td></tr>
<tr><td>AC-5
Au gratin
(Begintemperatuur 20° C)
Broccoli-gratin, Aardappel-gratin met champignons</td><td>0,5 - 1,5 kg (100 g)
Ondiepe, ovalen gratineerschotel, Laag Rek</td><td>• Bereid de gratin zoals beschreven in het bijgeleverde SHARP kookboek.
• Plaats de gratineerschotel op het laag rek in de oven.
• Na het koken, laat het eten ca. 5-10 minuten lang staan.</td></tr>
<tr><td>AC-6
Cake
(Begintemperatuur 20° C)
Gugelhupf, Worteltaart</td><td>0,5 - 1,5 kg (100 g)
Bakvorm, bord,
Laag Rek</td><td>• Beried de cake zoals beschreven in het bijgeleverde SHARP kookboek.
• Leg een bord omgekeerd op het laag rek en plaats er de bakvorm op.
• Na het bakken, ca. 10 minuten laten staan.
• Haal de cake uit de vorm.</td></tr>
</table>



LET OP: GEBRUIK VOOR DE BINNEN- OF BUITENKANT VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES.

WAARSCHUWING!

Na verhitting met de **GRILL**, **DUBBELE FUNCTIE**, **CONVECTIEWARMTE**, **EXPRES BEREIDEN** of **AUTOMATISCH KOKEN** zullen de ovenruimte, de deur, de behuizing van de oven en de accessoires erg heet zijn. Voordat u de oven schoonmaakt, moet u er zeker van zijn dat de oven helemaal is afgekoeld.

Buitenkant van de oven:

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel:

Open de deur alvorens de oven te reinigen, zodat de bedieningspaneel wordt uitgeschakeld. U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Met een vochtige doek veegt u zachtjes het voorpaneel schoon. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

1. Veeg telkens nadat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons, terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing totdat alle vlekken verdwenen zijn.
   Aangekoekt vuil kan oververhit raken, gaan roken of branden en vonkbogen veroorzaken.
   Verwijder de golfgeleiderbescherming niet.
2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spuitbusreinigers.
4. Warm uw oven regelmatig met grill en convectiewarmte op en raadpleeg het hoofdstuk 'De oven leeg opwarmen' op pagina 62. Als er etensresten of vetspatten aan de binnenkant van de oven achterblijven, dan kunnen deze rook of een vieze geur veroorzaken.

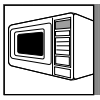
Toebehoren

Reinig de toebehoren met een zacht afwasmiddel en water en maali ze goed droog. De toebehoren kunnen tevens in een afwasmachine worden gereinigd.

Deur

De deur aan beide kanten, de deurafdichting alsmede de dichtingsoppervlakken regelmatig met een vochtige doek reinigen om verontreinigingen te verwijderen.

OPMERK: Houd de microgolfgeleider en de accessoires altijd schoon. Als u vet in de ovenruimte of op de accessoires laat zitten, kan dit oververhit raken en vonkbogen veroorzaken, gaan roken of zelfs branden wanneer de magnetronoven de volgende keer wordt gebruikt.



VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT

CONTROLEER HET VOLGENDE ALVORENS EEN REPARATEUR TE BELLEN:

1. Voeding:
Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.
Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Gaat het ovenlichtje aan wanneer de deur wordt geopend? JA _____ NEE _____

3. Plaats een kop met water (ca. 150 ml) in de oven en doe de deur goed dicht.
Stel de kookfunctie in op de magnetronstand.
Stel de oven in op 1 minuut op (900 W) en zet de oven aan.
Gaat het ovenlichtje aan? JA _____ NEE _____
Draait de draaitafel? JA _____ NEE _____
OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.
Werkt de ventilator? JA _____ NEE _____
(Leg uw hand over de ventilatiegaten en controleer of u een luchtstroom voelt)
Hoort u na 1 minuut het belsignaal? JA _____ NEE _____
Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit? JA _____ NEE _____
Is de kop met water na deze minuut warm? JA _____ NEE _____

4. Haal de kop uit de oven en sluit de deur.
Stel de **GRILL**-stand in op 3 minuten voor zowel de grill.
Zijn na 3 minuten de grill-verwarmingselemente roodgloeiend geworden? JA _____ NEE _____

5. Stel de **CONVECTIE**-stand in op 3 minuten.
Is de binnenkant van de oven heet na 3 minuten. JA _____ NEE _____

BELANGRIJK: Indien de display geen informatie vertoont totdat de stekker wordt aangesloten, dient de energiespaarstand te zijn ingeschakeld. Open en sluit de deur om de energiespaarstand te annuleren. Zie pagina 60.

Bel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel en geef het resultaat van uw controles door, als u een van bovenstaande vragen met "NEE" heeft moeten beantwoorden.

OPMERKING:

1. Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd in dezelfde kookstand kookt, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd en de grill verwarmingselementen zullen aan en uit gaan.)

Kookstand	**Standaardtijd**
Magnetronstand op 900 W	20 min.
Grill-stand	15 min.
Dubbele 1	Magnetron - 40 min.
Dubbele 2 (900 W magnetron vermogen)	Magnetron - 15 min. Grill - 15 min.
Dubbele 2 (630 W magnetron vermogen)	Magnetron - 40 min. Grill - 15 min

2. Na het gebruik van de **GRILL**-, **DUBBELE**-, **CONVECTIEWARMTE**-functie, **EXPRES BEREIDEN** en **AUTOMATISCHE KOKEN**, zal de koelfan aanslaan en zal op het display 'NU KOELEN' weergegeven staan. Als u tijdens deze kookfuncties op de **STOP**-toets drukt en de deur opent, dan zal de koelfan ook aanslaan: u zult daardoor voelen dat er lucht uit de ventilatieopeningen wordt geblazen.

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Nel caso in cui il forno vada installato a incasso, deve essere usata la struttura per installazione EBR-9900 (W)/(SL) distribuita da SHARP e disponibile presso il Vostro rivenditore. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della struttura o chiedere al rivenditore l'esatta procedura. Soltanto l'uso dell'apposita struttura garantisce la sicurezza e la qualità del prodotto.
La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.
Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.
Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
Non lasciate o usate il forno all'aperto.

Se il fumo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione.

Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno e il piatto rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
Non bloccate le aperture di ventilazione.
Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:
Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 97.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato.

Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.

Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.

Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Si la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

ATTENZIONE: Per evitare esplosioni o bolliture improvvise. non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.

Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Non riscaldateli mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal centenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibli bruciature:

1. Rigirate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticciola di vetro od altro oggetto similare durante il riscaldamento.
3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda.

Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.

Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

Utilizzando le funzioni **GRILL, A CONVEZIONE, COMBINATA**, **COTTURA EXPRESS** e **COTTURA AUTOMATICA** non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, la resistenza inferiore, le prese d'aria, gli accessori e i piatti, perché diventano molto caldi. Prima di pulirli, è bene verificarne la temperatura.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

AVVERTENZA: Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.
Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.
Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

Non modificate il alcun modo il forno.
Non spostate il forno mentre sta funzionando.
Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

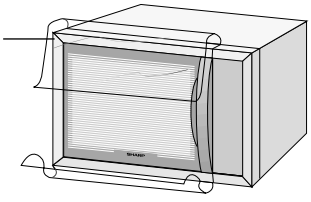
Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni (vedere nota a pagina 87), in quanto si potrebbe danneggiare il forno.
Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
Usate soltanto il piatto rotante progettati per questo forno.
Non usate contenitori di plastica se il forno è ancora caldo dopo averlo usato nel modo della **GRILL, A CONVEZIONE, COMBINATA**, **COTTURA EXPRESS** e **COTTURA AUTOMATICA**, perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati durante i modo sopra, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo.
Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

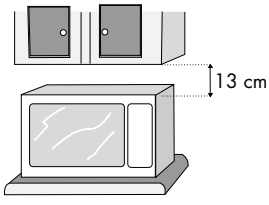
Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

INSTALLAZIONE

1. Togliere il materiale di imballaggio dalla cavità del forno. Eliminare la pellicola protettiva in polietilene fra lo sportello e la cavità. Togliere la pellicola protettiva e l'etichetta adesiva dei dati tecnici dalla superficie esterna dello sportello.



2. Controllare con cura che il forno non sia danneggiato.
3. Collocare il forno su una superficie piana sufficientemente robusta da sopportare il peso dell'apparecchio, più quello del piatto più pesante che si possa cuocere.
4. Lo sportello del forno può diventare rovente durante la cottura. Disporre o montare il forno in modo che la sua parte inferiore si trovi almeno 85 cm sopra il pavimento. Tenere i bambini lontani dallo sportello per impedire che si brucino.
5. Accertarsi che sopra lo sportello vi sia uno spazio libero di almeno 13 cm.



6. Inserire la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro provvista di terra.

ITALIANO

PRIMA DI USARE IL FORNO

Il forno presenta una modalità di risparmio energetico.

1. Quando si collega il forno alla presa di corrente, sul display non compare alcuna indicazione.
2. Aprire lo sportello del forno. Sul display comparirà la scritta "SELEZ. LINGUA" in 5 lingue. **NOTA:** Dopo che è stata selezionata la lingua con il pulsante **LINGUA**, verrà visualizzato sul display il messaggio "MODO RISPARMIO ENERGIA PER USCIRE DA MODO RISPARMIO ENERGIA REGOL. OROLOG." quando viene inserita la spina nella presa di alimentazione.
3. Chiudere lo sportello.
4. Selezionare la lingua desiderata (vedere sotto). **NOTA:** Se si utilizza il forno con i messaggi in tedesco, non è necessario selezionare una lingua: è sufficiente premere il tasto **STOP**. Sul display verrà visualizzato ".0" e sarà possibile andare direttamente al passaggio 5.
5. Per regolare l'orologio, vedere le istruzioni riportate di seguito (vedere pagina 81).
6. Scaldare il forno vuoto (vedere pagina 82).

CONSIGLI PER LA COTTURA:
Il forno dispone di un display dove vengono visualizzate informazioni e istruzioni che guidano passo passo all'utilizzo di tutte le funzioni. E' possibile predisporre la visualizzazione dei messaggi nella lingua desiderata. Il forno ha un pulsante **INFORMAZIONI**, con cui si possono ottenere istruzioni riguardanti tutti i pulsanti. Premendo un pulsante comparirà sul display l'indicatore corrispondente, che segnala l'operazione successiva.

SELEZIONE DELLA LINGUA

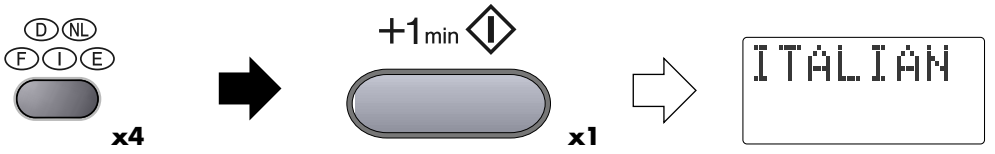
Sfiorare il pulsante **LINGUA**	LINGUA
una volta	DEUTSCH
due volte	NEDERLANDS
3 volte	FRANCAIS
4 volte	ITALIAN
5 volte	ESPANOL

Il forno viene fornito preimpostato per la visualizzazione dei messaggi in lingua tedesco, ma è possibile scegliere un'altra lingua. Per cambiare l'impostazione, premere il pulsante **LINGUA** fino a che viene visualizzata la lingua desiderata, quindi premere il pulsante **+1 min ⏀/START**.

Esempio: Per selezionare Italian.

1. Selezionare la lingua desiderata premendo quattro volte il pulsante **LINGUA**.
2. Avviare l'impostazione premere il pulsante **+1 min ⏀/START**.

Controllare il display.



NOTA: La lingua selezionata resta memorizzata anche se viene interrotta l'alimentazione.

USO DEL PULSANTE DI ARRESTO (STOP)

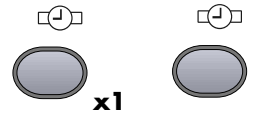
Il pulsante di **ARRESTO (STOP)** serve per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premendo il pulsante di **ARRESTO (STOP)** due volte, cancellare un programma durante la cottura.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio può essere impostato in due diversi modi: sulle 12 ore o sulle 24 ore.

Fase 1 **Fase 2**

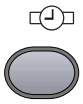


1. Per impostare l'orologio a 12 ore, premere il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** una volta, come illustrato a fianco, in corrispondenza della fase 1.
2. Per impostare l'orologio a 24 ore, premere il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** due volte, come illustrato a fianco, in corrispondenza della fase 2.

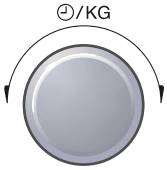
Esempio:

Per impostare 23:35 sull'orologio a 24 ore.

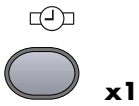
1. Selezionare l'orologio a 24 ore premendo due volte il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**.



2. Per impostare le ore, ruotare in senso orario la manopola **TEMPO/PESO** fino a quando appare l'ora desiderata. (23)

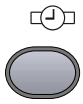


3. Per passare da ore a minuti premere una volta il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**.

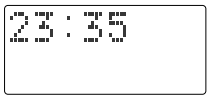


4. Impostare i minuti. (35)

5. Avviare l'orologio, premere il pulsante **+1 min** ◇ **/START**.



Controllare il display.



NOTA:

1. La manopola **TEMPO/PESO** si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. In caso di errore nel corso della programmazione premere il pulsante di **ARRESTO**.
3. Per visualizzare l'ora durante la cottura, premere il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**. Tenendo premuto il pulsante sul display compare l'ora corrente.
4. Se si verifica un'interruzione di corrente, quando il forno viene collegato nuovamente all'alimentazione, aprire e chiudere lo sportello; sul display comparirà "MODO RISPARMIO ENERGIA PER USCIRE DA MODO RISPARMIO ENERGIA REGOL. OROLOG.". Suesta informazione sarà visualizzata se si è già impostata la lingua con il pulsante **LINGUA**. Se ciò si verifica quando il forno è in funzione, il programma impostato verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata è sarà necessario regolare nuovamente l'orologio.
5. Per impostare nuovamente l'orologio, seguire la procedura illustrata in precedenza.
6. Se invece si decide di non reimpostare l'orologio, premere il pulsante **ARRESTO** una volta. Sul display compare [0]. Quando il forno si spegne, al posto dell'ora corrente sul display ricompare [0].
7. Se si regolare dell'orologio, la modalità di risparmio energetico viene disattivata.

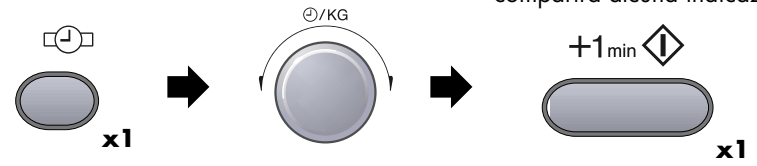
ITALIANO

MODALITA DI RISPARMIO ENERGETICO

Il forno viene impostato in fabbrica sulla modlità di riparmio energetico.
Se non si utilizza il forno per un periodo di 3 minuti dopo un'operazione precedente, ad esempio al chiudere lo sportello, premere il pulsante di **ARRESTO** o al termine della cottura, l'alimentazione si disinserirà automaticamente. Per ripristinare l'alimentazione elettrica, aprire lo sportello.
Per attivare la modalità di risparmio energetico, seguire le istruzioni riportate di seguito:

Esempio:
Per attivare la modalità di risparmio energetico (ora attuale: 23.35):

1. Verificare che sul display sia visualizzata l'ora attuale.
2. Premere una volte il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**.
3. Impostare l'ora sullo 0 ruotando la manopola **TEMPO/PESO**.
4. Premere il pulsante **+1 min ⏀ /START**. La corrente si disinserirà e sul display non comparirà alcuna indicazione.



HINWEIS: Sie können die **UHREINSTELL**-Taste während des Schritts 2 zweimal drücken.

LIVELLI DI POTENZA

Questo forno dispone di 5 livelli di potenza. Per selezionare il livello di potenza desiderato per la cottura, seguire le indicazioni riportate nella sezione delle ricette. Le impostazioni di solito consigliate sono:
900 W: Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
630 W: Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.
450 W: Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.
270 W (Impostazione per scongelare): Per scongelare, selezionare questa impostazione. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questa impostazione è ideale anche per cuocere a lento riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.
90 W: Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).

P = Percento

Impostare il livello di potenza delle microonde:
1. Per selezionare il modo di cottura, ruotare la manopola **TIMER/PESO** su Microonde.
2. Per selezionare il tempo di cottura, ruotare in senso orario la manopola **TIMER/PESO**.
3. Premere il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE** finché non compare sul display il **LIVELLO DI POTENZA** desiderato. Premendo una volta il pulsante, sul display compare 900 W . Se si supera il livello desiderato, è sufficiente tenere premuto il pulsante fino a quando non appare nuovamente il **LIVELLO DI POTENZA** necessario.
4. Premere il pulsante di **+1 min ⏀ /START**.

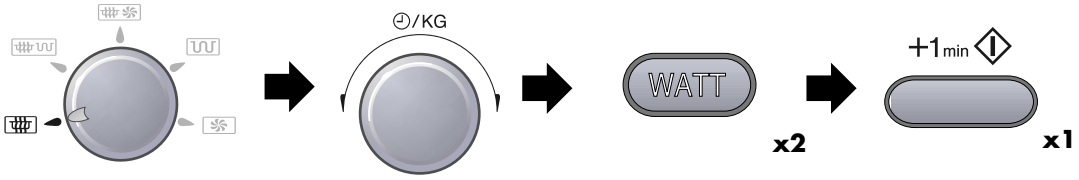
NOTA: Se non si imposta alcun livello, viene automaticamente selezionato il 900 W.

Le operazioni manuali permettono di programmare il forno fino a 90.00 minuti. L'unità di incremento per i tempi di cottura (o scongelamento) varia da 10 secondi a cinque minuti, in funzione del tempo di cottura (scongelamento) totale, come illustra la tabella riportata a fianco:

Tempo di cottura:	**Unità di incremento:**
0-5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
30-90 minuti	5 minuti

Esempio:
Per riscaldare una zuppa per 2 minuti e 30 secondi alla potenza 630 W:

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola su (Microonde)
2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola **TEMPO/PESO** in senso orario. (2 min. e 30 sec.)
3. Modificare il livello di potenza premendo il pulsante **LIVELLO DI MICROONDE**.
4. Avviare la cottura.



Controllare il display.

NOTE:

1. Se lo sportello viene aperto durante la cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio viene ripreso quando si richiude lo sportello e si preme pulsante **+1 min /START**.

2. Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**. Tenendo premuto il pulsante, viene visualizzato il livello di potenza.

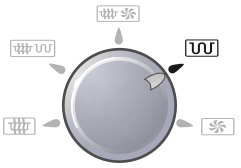
3. È possibile ruotare la manopola **TEMPO/PESO** sia in senso orario che in senso antiorario. Ruotando in senso antiorario, si riduce il tempo di cottura a partire da 90 minuti.

COTTURA CON IL GRILL

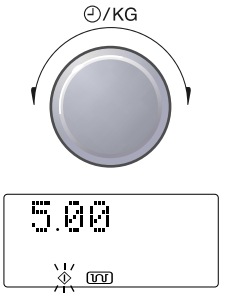
La resistenza del grill sulla parte superiore del vano del forno dispone di una sola impostazione della potenza.

Esempio: Per grigliare il formaggio sul pane tostato per 15 minuti usando solo il GRILL: (collocare il pane tostato sulla griglia alta).

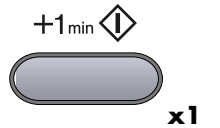
1. Selezionare la funzione GRILL facendo ruotare la manopola del **MODO DI COTTURA** su .



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola **TIMER/PESO** (15 min).

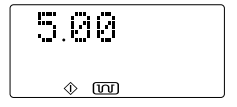


3. Per iniziare la fase di cottura premere una volta il pulsante **+1 min /START**.



x1

Controllare il display.



1. Per cuocere con il grill si consiglia l'uso della griglia alta o bassa.
2. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si sviluppi fumo o odore sgradevole; ciò non significa che il forno sia guasto. Vedere Riscaldamento del forno vuoto sotto.
3. Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza "SISTA RAFFR.".

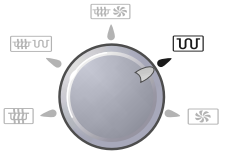
ATTENZIONE: La cavità del forno, lo sportello, le mobile esterno, il piatto rotante, le griglie e le stoviglie diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

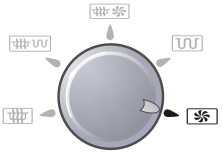
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO

Usando il grill o la cottura a convezione per la prima volta, è possibile che si sviluppino fumo e cattivo odore. Questo comportamento è assolutamente normale e non si deve attribuire ad un malfunzionamento del forno. Per evitare questo problema, quando si usa il forno per la prima volta riscaldare il forno vuoto per 20 minuti a convezione (250˚ C) e dopo accendre entrambe le resistenze a forno vuoto.

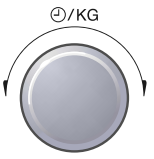
IMPORTANTE: Durante questa operazione il forno fuma e produce un odore sgradevole. Aprire le finestre o azionare la cappa aspirante.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su (GRILL) o (CONVEZIONE).

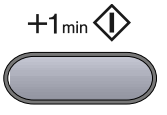




2. Assicurarsi che il forno sia vuoto. Impostare il tempo di riscaldamento.



3. Per iniziare la fase di cottura premere una volta il pulsante **+1 min /START**.



x1

Il tempo impostato comincia a scorrere. Al termine del riscaldamento aprire il forno per lasciarlo raffreddare.

AVVERTENZA:
Lo sportello, il mobile esterno e la cavità del forno si riscaldano notevolmente. Attenzione ad evitare scottature durante il raffreddamento del forno.

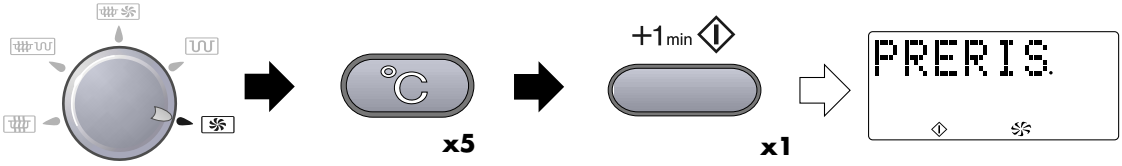
È possibile utilizzare il forno in modalità convenzionale grazie alla funzione di convenzione e a 10 temperature predefinite.

Premere **CONVEZIONE**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. forno (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Esempio 1: Per cuocere preriscaldando il forno
Per preriscaldare il forno a 180° C e cuocere per 20 minuti a 180° C.

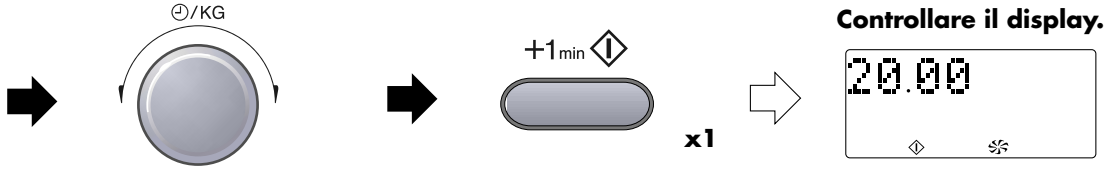
1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su .
2. Impostare le temperatura di preriscaldamento desiderata premendo cinque volte il pulsante **CONVEZIONE**. Il display visualizza 180° C.
3. Premere il pulsante **+1 min /START** per avviare il preriscaldamento.

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata ed emette il segnale acustico, sul display compare 180° C. A questo punto aprire lo sportello e collocare il cibo nel forno. Richiudere lo sportello.



4. Impostare il tempo di cottura con la manopola **TEMPO/PESO** (20min).
5. Premere il pulsante **+1 min /START**.

Controllare il display.



NOTA:

1. Per cuocere ad una temperatura diversa da quella programmata, al termine del preriscaldamento premere il pulsante **CONVEZIONE** fino a quando il display visualizza l'impostazione desiderata. Nell'esempio appena illustrato, per modificare la temperatura occorre premere **CONVEZIONE** dopo aver immesso il tempo di cottura.

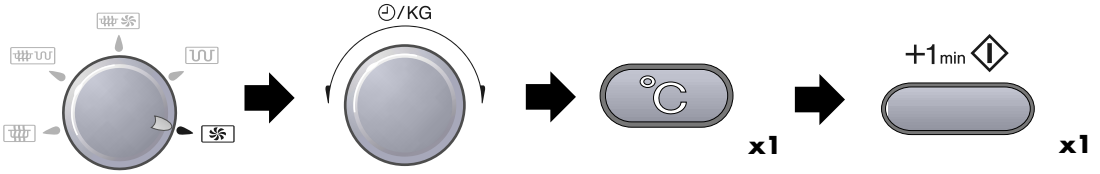
2. Il forno mantiene automaticamente per 30 minuti la temperatura di preriscaldamento impostata. Il programma di cottura a **CONVEZIONE** selezionato viene annullato.

3. Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza "SISTA RAFFR.".

Esempio 2: Per cuocere senza preriscaldamento

Per cuocere a 250° C per 20 minuti.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su .
2. Impostare il tempo di cottura con la manopola **TEMPO/PESO** (20min).
3. Selezionare la temperatura desiderata. (250° C).
4. Premere il pulsante **+1 min /START**.



Controllare il display.

NOTA:

1. Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza "SISTA RAFFR.".

2. Quando si mette in funzione il convezione per la prima volta, è possibile che si sviluppi fumo o odore sgradevole; ciò non significa che il forno sia guasto. Vedere Riscaldamento del forno vuoto pagina 84.

3. Per modificare la temperatura di convezione premere il pulsante **CONVEZIONE** fino a visualizzare il valore desiderato.

ATTENZIONE:

La cavità del forno, lo sportello, mobile esterno, il piatto rotante, le griglie e le stoviglie diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

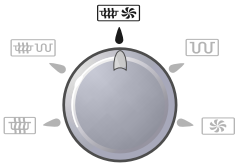
Ci sono due tipi di modi di cottura abbinata. Uno è il modo di cottura abbinata con la combinazione della cottura alle microonde e cottura di convezione. L'altro è il modo di cottura abbinata con la combinazione della cottura alle microonde e cottura alla griglia.
Per selezionare il modo di cottura **COMBINATA**, far ruotare la manopola del **MODO DI COTTURA** sulla posizione desiderata e quindi selezionare il tempo di cottura.

MODO DI COTTURA	Metodo di cottura	Potenza microonde
COMBI 1	Convezione 250° C	270 W
COMBI 2	Grill superiore	270 W

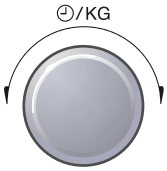
NOTE: le impostazioni di potenza si possono variare:
COMBI 1 : la temperatura del forno può variare da 40° C a 250° C con 10 incrementi.
I livelli di potenza microonde possono variare da 90 W a 630 W con 4 incrementi.
COMBI 2 : I livelli di potenza microonde possono variare da 90 W a 900 W con 5 incrementi.

Esempio 1:
Per cuocere 20 minuti con la modalità 90 W potenza microonde e 200° C a Convezione.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su .



2. Impostare il tempo di cottura (20 minuti).



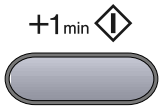
3. Premere una volta il pulsante **LIVELLO DI MICROONDE** (90 W).

x2

4. Premere quattro volte il pulsante **CONVEZIONE** (200° C).

x4

5. Premere il pulsante **+1 min /START** su avviare la cottura.



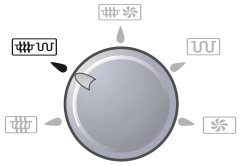
x1

Controllare il display.

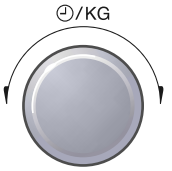
ITALIANO

Esempio 2:
Per cuocere 20 minuti con la modalità 90 W potenza microonde e GRILL.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** su .



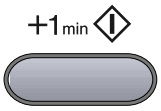
2. Immettere il tempo di cottura (20 min.)



3. Premere due volte il pulsante **LIVELLO DI MICROONDE** (90 W).

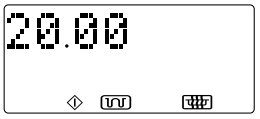
x2

4. Premere il pulsante **+1 min /START** su avviare la cottura.



x1

Controllare il display.



NOTA:
Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza "SISTA RAFFR.".

ATTENZIONE:

La cavità del forno, lo sportello, mobile esterno, il piatto rotante, le griglie e le stoviglie diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

1. Pulsanti **MENO** (▼) **/ PIÙ** (▲)

I pulsanti **MENO** (▼) e **PIÙ** (▲) consentono di ridurre o aumentare il tempo impostato (per ottenere una cottura più o meno profonda).

a) Modificare i tempi di impostazione programmati:-

Premere i pulsanti **MENO** (▼) e **PIÙ** (▲) dopo avere immesso il peso del cibo e prima di premere il tasto **+1 min/START (/AVVIO)**.

NOTA:

Per annullare questa operazione premere ancora lo stesso pulsante.
Per passare da **PIÙ** a **MENO** premere semplicemente il pulsante **MENO** (▼).
Per passare da **MENO** a **PIÙ** premere semplicemente il pulsante **PIÙ** (▲).

b) Modificare il tempo di cottura mentre il forno è in funzione:-

Ogni volta che si premono i pulsanti **MENO** (▼) e **PIÙ** (▲) il tempo di cottura si riduce o aumenta di un minuto.

Esempio:
Per cuocere 1,0 kg di Gratin con i pulsanti **COTTURA AUTOMATICO** e **PIÙ** (▲).

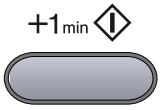
x5

1. Selezionare il menu **AUTOMATICO** per il Gratin premendo 5 volte il pulsante **COTTURA AUTOMATICO**.

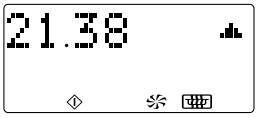
2. Immettere la quantità (1,0 kg).

x1

3. Scegliere il risultato finale desiderato (ben cotto) premendo una volta il pulsante **PIÙ** (▲).



4. Avviare la cottura.



Controllare il display.

ITALIANO

2. Funzione **+1MIN**

Il pulsante **+1 min ⏀ /START** consente di attivare le due funzioni seguenti:

a) **Cottura per 1 minuto**

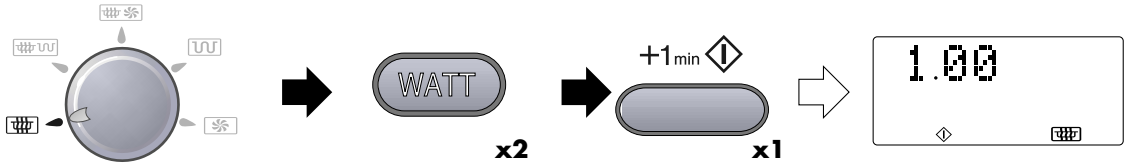
È possibile attivare la modalità di cottura desiderata per 1 minuto senza impostare il tempo di cottura.

Esempio:

Supponiamo che si voglia cuocere per 1 minuto alla potenza di 630 watt.

1. Portare il selettore **MODALITÀ DI COTTURA** sulla posizione ▦.
2. Per modificare il livello di potenza, premere due volte il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.
3. Premere una volta il pulsante **+1 min ⏀ /START** per iniziare la cottura.

Controllare il display.



NOTA:

1. Si può usare questa funzione solo per la cottura manuale.
2. Quando il selettore **MODALITÀ DI COTTURA** è posizionato sulla modalità di cottura a microonde (▦) e si preme il pulsante **+1 min ⏀ /START**, la potenza è sempre di **900 W**.
   Quando il selettore **MODALITÀ DI COTTURA** è posizionato (▦ o ▦) e si preme il pulsante **+1 min ⏀ /START**, la potenza è sempre di **270 W**.
   Quando il selettore **MODALITÀ DI COTTURA** è posizionato (▦ o ▦) e si preme il pulsante **+1 min ⏀ /START**, la temperatura è sempre di **250°C**.
3. Per evitare un uso improprio di questa funzione da parte dei bambini, il pulsante **+1 min ⏀ /START** può essere utilizzato solo entro 3 minuti dall'operazione precedente, vale a dire la chiusura dello sportello o l'azionamento del pulsante di **ARRESTO**.

b) **Prolungamento del tempo di cottura**

È possibile prolungare il tempo di cottura per multipli di 1 minuto premendo il pulsante mentre il forno è in funzione.

3. CONTROLLARE LE IMPOSTAZIONI QUANDO IL FORNO È IN FUNZIONE

È possibile controllare il livello di potenza, l'ora corrente e la temperatura del forno.

CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA:
Per controllare il livello di potenza durante la cottura premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA**.
Anche se il display visualizza il livello di potenza, il tempo di cottura continua a scorrere.

Tenendo premuto il pulsante viene visualizzato il livello di potenza.

CONTROLLARE LA TEMPERATURA DI CONVEZIONE:
Per controllare la temperatura di convezione premere il pulsante **CONVEZIONE** durante la cottura.
Dopo aver preriscaldato il forno, verificare la temperatura interna effettivamente raggiunta.

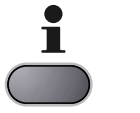
Tenendo premuto il pulsante viene visualizzata la temperatura di convezione in ° C.

4. Pulsante **INFORMAZIONI**

Ogni pulsante fornisce informazioni utili, che si ottengono premendo il pulsante **INFORMAZIONI** prima di azionare il pulsante desiderato.

Esempio:
Per avere informazioni sul menu 3 **COTTURA AUTOMATICA**, pollo arrosto:

NOTA:
1. Il messaggio informativo viene ripetuto due volte; subito dopo il display visualizza l'ora corrente.
2. Per cancellare l'informazione premere il pulsante di arresto.



x1

x3

1. Scegliere la funzione del pulsante **INFORMAZIONI**.

2. Selezionare il menu **AUTOMATICO** per il Pollo arrosto premendo 3 volte il pulsante **COTTURA AUTOMATICO**.

ITALIANO

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Il **FUNZIONAMENTO AUTOMATICO** determina automaticamente modo e tempo di cottura corretti. Sono disponibili 2 menu per **RISCALDARE AUTOMATICA**, 3 menu per **COTTURA EXPRESS**, 6 menu di **COTTURA AUTOMATICA** e 7 menu di **SCONGELARE EXPRESS**.

Attenzione:
Per **COTTURA EXPRESS** e **COTTURA AUTOMATICA**:
La cavità del forno, lo sportello, mobile esterno, il piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno onde evitare ustioni.

Per usare le funzioni automatiche occorre sapere quanto segue:

1. Per impostare i menu premere i pulsanti **RISCALDARE AUTOMATICA**, **COTTURA EXPRESS**, **COTTURA AUTOMATICA** o **SCONGELARE EXPRESS** fino a quando il numero di menu desiderato compare sul display.

2. Il peso del cibo può essere inserito ruotando la manopola **TEMPO/PESO** fino a che il peso desiderato viene visualizzato sul display.

- Immettere soltanto il peso del cibo, senza aggiungere quello del contenitore.
- Per quantità diverse da quelle indicate nella tabella di cottura usare i programmi manuali.

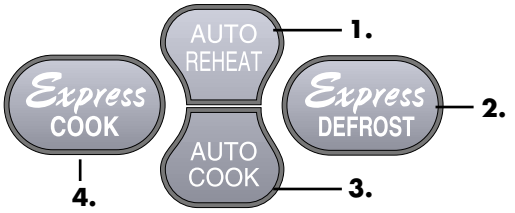
3. I tempi di cottura programmati sono tempi medi. Se si desidera modificare il tempo di cottura programmato, premere il pulsante **MENO** (▼) o **PIÙ** (▲). Vedere pagina 89 per ulteriori dettagli.

- Per ottenere migliori risultati seguire le istruzioni della tabella di cottura fornita con il ricettario.

4. Per avviare la cottura, premere il pulsante **+1 min ⏀ /START**.

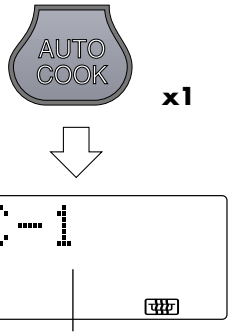
Quando occorre manipolare il cibo mentre sta cuocendo, ad esempio per rivoltarlo, il display visualizzerà l'azione necessaria. Seguite le procedure seguenti se sul display appaiono questi messaggi. Per continuare la cottura, premere il pulsante **+1 min ⏀ /START**.

La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura. Se necessario, aumentare il tempo di cottura e cambiare il livello di potenza.

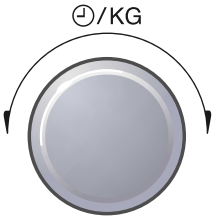


1. Riscaldare Automatica **3.** Cottura Automatica
2. Scongelare Express **4.** Cottura Express

1.

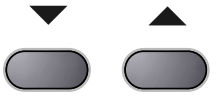


2.



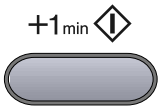
Manopola **TEMPO/PESO**

3.



Pulsanti **MENO/PIÙ**

4.



Pulsante **+1 min ⏀ /START**

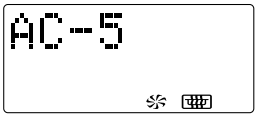
NOTA: Vedere l'etichetta dei menu per l'elenco dei menu in AUTOMATICO e le quantità.

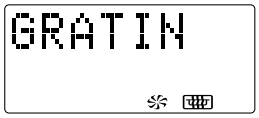
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Esempio: Per cuocere 1,2 kg di Gratin con **COTTURA AUTOMATICA**.

1. Selezionare il menu **AUTOMATICO** per il Gratin premendo 5 volte il pulsante **COTTURA AUTOMATICO**.

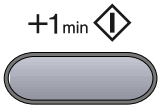
x5





2. Impostare il peso con la manopola **TEMPO/PESO**.

3. Premere una volta il pulsante **+1 min /START** per iniziare la cottura.



x1

Controllare il display.

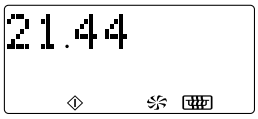


TABELLA DI COTTURA EXPRESS

MENÙ Nu.	QUANTITÀ (Unità di incremento) / UTENSILI	PROCEDIMENTO
C-1 Cottura Piatti pronti surgelati (Temp. iniziale -18° C) * Nel caso in cui le istruzioni sulla confezione richiedessero l'aggiunta di acqua, è necessario, per programmare la cottura, calcolare la quantità complessiva, compresa l'acqua aggiunta.	0,3 - 1,0 kg (100 g) Peso totale * Recipiente con coperchio	• Mettere il preparato in un piatto per forno a microonde. • Se richiesto dalle modalità di preparazione, aggiungere acqua. • Coprire con coperchio. • Quando viene emesso il segnale acustico, mescolare e coprire nuovamente. • A fine cottura, mescolare e lasciare riposare per circa 1-2 minuti.
C-2 Cottura Verdure surgelate (Temp. iniziale -18° C) e.g. cavolini di Bruxelles, fagiolini, piselli, verdure miste, broccoli.	0,1 - 0,8 kg (100 g) Recipiente con coperchio	• Aggiungere un cucchiaio di acqua ogni 100 g. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua). • Coprire con un coperchio. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare e rimettere il coperchio. • A fine cottura, lasciare riposare per 1 o 2 minuti. **NOTA:** Se le verdure surgelate formano un insieme compatto, cuocerle manualmente.
C-3 Cottura Gratin surgelate (Temp. iniziale -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100 g) Piatto per gratin, graticola bassa	• Toglete il gratin dal suo recipiente originale e mettetelo in un piatto per gratin adatto. • Agguingete 3-4 cucchiai d'acqua. • Non coprire. • Mettete sulla graticola bassa. • Dopo la cottura, lasciate riposare per 5 minuti circa.

ITALIANO

TABELLA DI SCONGELARE EXPRESS

MENÙ Nu.	QUANTITÀ (Unità di incremento) / UTENSILI	PROCEDIMENTO
D-1 Scongelare Bistecche, braciole (Temperatura iniziale -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Vedere nota p. 95)	• Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10-15 minuti, fino al completo scongelamento.
D-2 Scongelare Costata (Temperatura iniziale -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Vedere nota p. 95)	• Collocare un piatto rovesciato sul piatto rotante e disporvi sopra il carne con il petto rivolto verso il basso. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne. Proteggete con fogli d'alluminio. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne. Proteggete con fogli d'alluminio (1,1 - 2,0 kg). • Terminata l'operazione, coprire con la stagnola e lasciare riposare per 15-30 minuti, fino al completo scongelamento.
D-3 Scongelare Carne macinata (Temperatura iniziale -18° C)	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Vedere nota p. 95)	• Coprite il piatto rotante con pellicola trasparente da cucina. • Collocate il blocco di carne congelata sul piatto rotante. • Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate. • Dopo avere scongelato il cibo, lasciate riposare per 5-10 minuti fino a scongelamento completo.
D-4 Scongelare Cosce di pollo (Temperatura iniziale -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Vedere nota p. 95)	• Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10-15 minuti, fino al completo scongelamento.
D-5 Scongelare Pollame (Temperatura iniziale -18° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Vedere nota p. 95)	• Collocare un piatto rovesciato sul piatto rotante e disporvi sopra il pollame con il petto rivolto verso il basso. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, coprire con la stagnola e lasciare riposare per 15-30 minuti, fino al completo scongelamento.
D-6 Scongelare Dolce (Temperatura iniziale -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Piatto basso	• Rimuovete tutto l'imballaggio dal dolce. • Collocatelo su un piatto basso al centro del piatto rotante. • Dopo averlo scongelato, tagliare il dolce in fette di uguale misura lasciando dello spazio fra ogni fetta e lasciare riposare per 15-30 minuti fino a scongelamento completo.

TABELLA DI SCONGELARE EXPRESS

MENÙ Nu.	QUANTITÀ (Unità di incremento) / UTENSILI	PROCEDIMENTO
D-7 Scongelare Pane (Temperatura iniziale -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Piatto	• Distribuite il pane sulla piattaforma girevole. Per questo programma è raccomandato solamente pane affettato. • Quando suona il segnale acustico, cambiare posizione e rimuovere le fette scongelate. • Dopo lo scongelamento, separare tutte le fette e distribuirle su un piatto grande. • Coprire il pane con un foglio di alluminio e lasciarlo riposare 5-10 minuti fino a quando sia scongelato completamente.

NOTA:

1 Bistecche, braciole, cosce di pollo e filetti di pesce dovrebbero essere congelati in uno strato.
2 La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
3 Girare e mettere tra le singole porzioni scongelate un foglio liscio di stagnola.
4 Si consiglia di cucinare il pollame subito dopo lo scongelamento.
5 D-1, D-2, D-4 e D-5 disporre la carne nel forno come indicato:

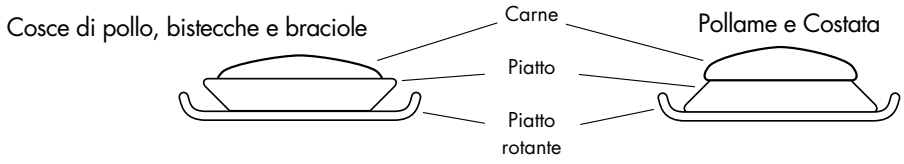


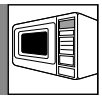
TABELLA DI RISCALDARE AUTOMATICA

MENÙ Nu.	QUANTITÀ (Unità di incremento) / UTENSILI	PROCEDIMENTO
AR-1 Bevande (Temperatura iniziale 20° C)	1-6 Tazze (Tazza) 150 ml per tazza Tazza	• Collocare la tazza sul piatto rotante, evitando di metterla al centro. • Mescolare e lasciare riposare per circa 1 o 2 minuti. **NOTA:** Se la temperatura iniziale della bevanda è di 5° C ± 2° C (frigorifero) premendo una volta il pulsante **PIÙ** (▲).
AR-2 Zuppe e minestre (Temperatura iniziale 20° C)	1-4 Tazze (Tazza) 200 ml per Tazza scodella e pellicola o coperchio in plastica	• Coprire le scodelle con la pellicola o il coperchio in plastica. • Collocare le scodelle sul piatto rotante, evitando di metterle al centro. • Mescolare e lasciare riposare per circa 1 o 2 minuti. **NOTA:** Se la temperatura iniziale della zuppe è di 5° C ± 2° C (frigorifero) premendo una volta il pulsante **PIÙ** (▲).

ITALIANO

TABELLA DI COTTURA AUTOMATICA

MENÙ Nu.	QUANTITÀ (Unità di incremento) / UTENSILI	PROCEDIMENTO
AC-1 Riso (Temp. iniziale 20° C) Riso: 100 g / 200 g / 300 g Acqua bollente: 250 ml / 450 ml / 650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Grande recipiente con coperchio	• Prendete un grande recipiente e aggiungetevi dell'acqua. • Coprite con un coperchio. • Collocate il recipiente al centro del piatto rotante. • Quando viene emesso il segnale acustico, mescolate e rimettete il coperchio, reinserite in forno e premete il tasto Start. • Quando viene emesso nuovamente il segnale acustico, mescolate e rimettete il coperchio; reinserite in forno e premete il tasto Start. • Lasciate riposare per 10 minuti dopo la cottura.
AC-2 Patatine fritte (Temp. iniziale -18° C) (raccomandate per forni convenzionali).	0,2 - 0,4 kg (50 g) Stampo per sformati, Graticola alta	• Togliere le patate fritte surgelate dalla confezione e metterle in un piatto di porcellana. • Collocare il piatto sulla griglia che si trova all'interno del forno. • Quando viene emesso un segnale acustico, girare le patate. • A fine cottura, togliere le patate dal piatto e disporle su uno di portata. (Non è necessario lasciar riposare). • Assaggiare ed eventualmente salare. **NOTA:** Per cucinare patatine fritte del tipo sottile, premere il pulsante **MENO** (▼).
AC-3 Arrosto Pollo (Temp. iniziale 5° C) Ingredienti per 1,2 kg di arrosto pollo: sale e pepe, 1 cucchiaino di paprica dolce, 2 cucchiai di olio	0,9 - 2,0 kg (100 g) Graticola bassa	• Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sul pollo. • Punzecchiare la pelle del pollo. • Collocare il pollo direttamente sulla graticola e cuocere. • Quando viene emesso un segnale acustico, girare il pollo. • A fine cottura, togliere dal forno e disporre su un piatto di portata (Non è necessario lasciare riposare).
AC-4 Arrosto di maiale (Temp. iniziale 5° C) Ingredienti per 1 kg di carne magra di maiale arrotolata: 1 spicchio d'aglio tritato, 2 cucchiai di olio, 1 cucchiaino di paprica dolce, cumino in polvere, 1 cucchiaino di sale.	0,6 - 2,0 kg (100 g) Graticola bassa	• Si consiglia un arrosto di carne magra di maiale. • Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sulla carne. • Mettere l'arrosto in uno stampo per sformati direttamente sulla graticola e cuocere. • Quando viene emesso un segnale acustico, girare la carne. • A fine cottura, avvolgere l'arrosto nella stagnola e lasciare riposare per circa 10 minuti.
AC-5 Gratin (Temp. iniziale 20° C) Broccoli-gratin o gratin di patate con funghi	0,5 - 2,0 kg (100 g) Ovale piatto per gratin Graticola bassa	• Preparate il gratin riferendovi al libro di ricette SHARP in dotazione. • Collocare il piatto per gratin sulla graticola bassa. • Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 - 10 minuti.
AC-6 Torta (Temp. iniziale 20° C) Gugelhupf Torta di carote	0,5 - 1,5 kg (100 g) Stampo per dolci Vassoio Graticola bassa	• Preparate la torta riferendovi al libro di ricette SHARP in dotazione. • Mettete il vassoio capovolto sulla graticola bassa e mettetevi sopra lo stampo per dolci. • Dopo la cottura, lasciate riposare per 10 minuti circa. • Togliete la torta dallo stampo.



PRECAUZIONE : PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE NON UTILIZZARE DETERGENTI PER FORNO DEL TIPO REPERIBILE IN COMMERCIO, ABRASIVI, DETERGENTI FORTI O PAGLIETTE.

ATTENZIONE:
Con le modalità di cottura **GRILL**, **COMBINATA**, **A CONVEZIONE**, **COTTURA EXPRESS** ed **COTTURA AUTOMATICA**, la cavità del forno, lo sportello, il mobile esterno e gli accessori raggiungono temperature elevate. Prima di procedere alla pulizia attendere il completo raffreddamento.

Esterno del forno
L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciuttol.

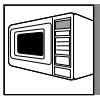
Pannello dei comandi
Prima della pulizia, aprire lo sportello del forno per disattivare il pannello dei comandi. Pulire il pannello con molta cautela, usando un panno inumidito con sola acqua. Evitare di usare acqua in eccesso e non utilizzare detergenti chimici o abrasivi.

Interno del forno
1. Eliminare gli schizzi di unto con un panno morbido o una spugna subito dopo l'uso, quando il forno è ancora caldo. Per le macchie più difficili usare un detergente delicato e strofinare con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso. Le incrostazioni causate dagli schizzi possono surriscaldarsi e iniziare a fumare o a bruciare provocando deformazioni.
   Non rimuovere il coperchio guida onde.
2. Controllare che sapone ed acqua non penetrino attraverso le prese d'aria nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usare detergenti spray all'interno del forno.
4. Riscaldare regolarmente il forno con le grill o convenzione, seguendo le istruzioni riportate alla sezione "Riscaldamento del forno vuoto" a pagina 84. Gli schizzi di cibo o grasso possono produrre fumo o odori sgradevoli.

Accessori
Lavare con un detergente delicato e asciugare. Le accessori si possono anche lavare in lavastoviglie.

Sportello
Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito.

NOTA: Mantenere sempre la guida d'onda coperta e gli accessori puliti. L'unto e il grasso residui nel vano forno o sugli accessori possono surriscaldarsi e in tal modo provocare deformazioni, fumo oppure prendere fuoco quando viene riutilizzato il forno.



CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA

PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA PER LE RIPARAZIONI CONTROLLARE QUANTO SEGUE.

1. Alimentazione
Controllare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente ad una presa di corrente.
Controllare che il fusibile della linea di distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

2. La luce del forno si accende se lo sportello è aperto? SI _____ NO _____

3. Introdurre nel forno una tazza con circa 150 ml d'acqua e chiudere bene lo sportello.
Impostare la cottura a microonde.
Programmare il forno per 1 minuto al livello di potenza 900 W ed avviarlo.
La luce del forno si accende? SI _____ NO _____
Il piatto rotante gira? SI _____ NO _____
NOTA: Il piatto rotante può girare in entrambe le direzioni.
La ventola funziona? SI _____ NO _____
(Controllare il flusso d'aria posando una mano sulle prese d'aria)
Il segnale acustico suona dopo 1 minuto? SI _____ NO _____
l'indicatore di cottura si spegne? SI _____ NO _____
L'acqua nella tazza è calda dopo l'operazione di cui sopra? SI _____ NO _____

4. Togliere la tazza del forno e chiudere la porta. Impostare la cottura alla **GRIGLIA** attivando le due resistenze per 3 minuti.
Trascorsi i 3 minuti le resistenze sono rosse? SI _____ NO _____

5. Impostare la cottura alla **CONVEZIONE** per 3 minuti.
Trascorsi i 3 minuti del forno caldo? SI _____ NO _____

IMPORTANTE:
Se sul display non compare nulla e la spina è collegata in modo corretto, è possibile che sia attivata la modalità di risparmio energetico. Per disattivarla, aprire e chiudere lo sportello del forno. Vedere Pag. 86.

Se avete risposto "NO" ad una qualsiasi di queste domande, chiamate il rivenditore o un tecnico SHARP autorizzato e riferitegli il risultato del vostro test.

NOTA:

1. Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà e le resistenze del grill inizieranno ad accendersi e spegnersi).

Modalità di cottura	**Tempo standard**
Microonde 900 W cottura	20 min.
Grill cottura	15 min.
Combinata 1	Micro - 40 min.
Combinata 2	Micro - 15 min.
(solo livello di potenza microonde 900 W)	Grill - 15 min.
Combinata 2	Micro - 40 min.
(solo livello di potenza microonde 630 W)	Grill - 15 min

2. Dopo aver usato il **GRILL**, la cottura **COMBINATA, CONVEZIONE**, **COTTURA EXPRESS** ed **COTTURA AUTOMATICA**, la ventola di raffreddamento entra in funzione e sul display compare "SI STA RAFFR". La ventola funziona anche quando si preme il pulsante di **ARRESTO (STOP)** e si apre lo sportello in fase di cottura con una delle modalità appena elencate; per questo motivo è possibile che dalle aperture di ventilazione fuoriesca un getto d'aria.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

En los casos en que se vaya a instalar el horno empotrado en un mueble de cocina, debe utilizarse el armazón de instalación EBR-9900 (W)/(SL) autorizado por SHARP y que está disponible en los distribuidores de SHARP. Consulte las instrucciones de instalación del armazón o pida a su distribuidor que le enseñe el procedimiento correcto. Sólo utilizando este armazón se garantiza la seguridad y calidad del producto.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.

No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno y el plato giratorio después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios. No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.

a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento" en la página 119".

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes,incluyendo la parte posterior del horno.

No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, debrá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina. No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbuijas.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podria salirse del recipiente al calentarse y provacar quemaduras.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas.. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

No tocar la puerta del horno, la caja exterior, el grill inferior, los orificios de ventilación, los accesorios ni los platos durante el uso en los modos de operación con **GRILL**, **CONVECCIÓN, COMBINADO**, **COCCIÓN RÁPIDAS** y **COCCIÓN AUTOMÁTICA** ya que se pondrán muy calientes. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

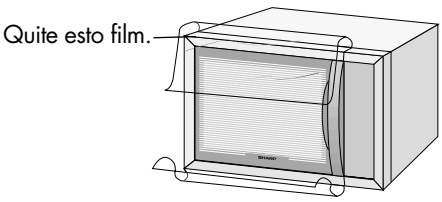
A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.
No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
No mueva el horno mientras está funcionando.
Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:
No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
Utilice sólo el plato giratorio diseñados para este horno.
No utilice envases o recipientes de plástico para la cocción a microondas si el horno está todavía caliente después de haberlo usado en los modos a la **GRILL**, **CONVECCIÓN, COMBINADO**, **COCCIÓN RÁPIDAS** y **COCCIÓN AUTOMÁTICA**, dado que podrían derretirse o fundirse.
No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricantes de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas.
No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS:
Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

INSTALACIÓN

1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Retire la lámina de polietileno que queda suelta entre la puerta y la cavidad interior. Quite también todo el film protector y la etiqueta de características en la parte exterior de la puerta.

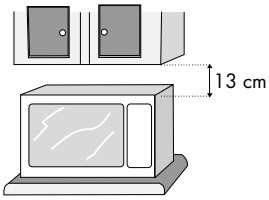


2. Examine el horno atentamente para comprobar que no está dañado.

3. Coloque el horno sobre una superficie lisa y plana que pueda soportar el peso del horno más el del alimento más pesado que pueda cocinar.

4. La puerta del horno puede calentarse durante la cocción. Coloque el aparato a unos 85 cm del suelo como mínimo y no deje que los niños se acerquen demasiado para evitar que se quemen con la puerta.

5. Deje un espacio cómo mínimo de 13 cm por encima del microondas.



6. Conecte firmemente el enchufe del horno en una toma de corriente eléctrica normal con toma de tierra.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.

1. Enchufe dicho horno. En este momento, no aparecerá nada en la pantalla
2. Abra la puerta. El display mostrará "ELIJA IDIOMA" parpadeando en 5 idiomas.
3. Cierre la puerta.
   NOTA: Una vez que ha seleccionado el idioma pulse la tecla de **IDIOMA**, se visualiza "MODO DE AHORRO ENERGIA PARA SALIR DEL MODO DE AHORRO DE ENERGIA PONGA RELOJ" cuando conecta el horno.
4. Seleccione un idioma (vea la below).
   NOTA: Si utiliza el horno en alemán, no tiene que seleccionar idioma, simplemente pulse el tecla **STOP**. Se visualizará ".0" y luego siga con el paso 5.
5. Ponga en hora el reloj (vea la página 103).
6. Caliente el horno sin alimentos (vea la página 111).

CONSEJOS PRÁCTICOS:

El horno tiene un 'sistema de visualización de información' que proporciona instrucciones paso a paso y que le ayudarán a utilizar cada función fácilmente, pudiendo obtener la información en el idioma que desee. El horno posee una tecla de **INFORMACIÓN** para obtener instrucciones sobre cada tecla o botón. En el display aparecen indicadores, tras pulsar una tecla, para informarle del siguiente paso a seguir.

SELECCION DE UN IDIOMA

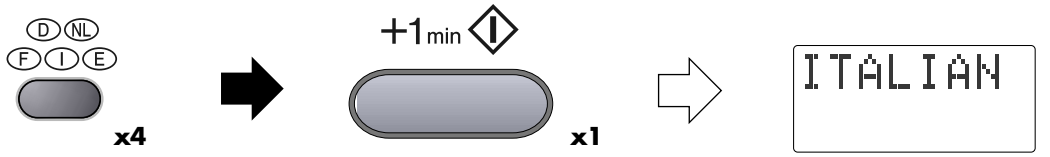
Pulse la tecla de **IDIOMA**	IDIOMA
una vez	DEUTSCH
dos veces	NEDERLANDS
3 veces	FRANCAIS
4 veces	ITALIAN
5 veces	ESPANOL

El horno viene con el idioma alemán, pero se pude cambiar a otro idioma. Para ello, pulse la tecla de **IDIOMA** hasta que aparezca el idioma deseado en el display. Después, pulse la tecla **+1 min ⏀ /INICIO**.

Ejemplo: Si deseara seleccionar **Italiano:**

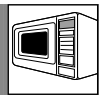
1. Elija el idioma que desee, pulse la tecla de **IDIOMA** 4 vez.
2. Confirme el cambio, pulse la tecla **+1 min ⏀ /INCIO**.

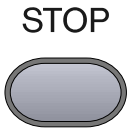
Compruebe el display.



NOTA: El idioma seleccionado será memorizado aunque se interrumpa el suministro de energía eléctrica.

UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA

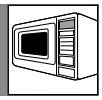




Use la tecla de **PARADA (STOP)** para:

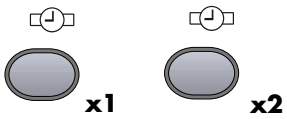
1. Borrar un error durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción; pulse la tecla de **PARADA (STOP)** dos veces.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ



Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas

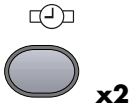
Paso 1 **Paso 2**



1. Para poner en hora el reloj de 12 horas, pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez, como se indica en el paso 1 de al lado.
2. Para poner en hora el reloj de 24 horas, pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces, como se indica en el paso 2 de al lado.

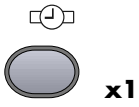
Ejemplo: Para poner el reloj de 24 horas a las 23:35

1. Elija el reloj de 24 horas pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces.

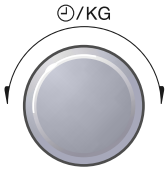


2. Ponga la hora. Gire el mando de **TIEMPO/PESO** en sentido horario hasta que aparezca la hora correcta (35).

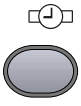
3. Cambie de horas a minutos pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez.



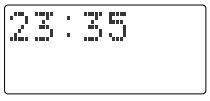
4. Ponga los minutos (23).



5. Pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez.



Compruebe el display.



NOTAS:

1. El mando de **TIEMPO/PESO** se puede girar hacia los dos lados.
2. Pulse la tecla de **PARADA** si comete un error durante la programación.
3. Si el horno está en modo de cocción o de tiempo programado y desea saber la hora, toque la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**. Mientras continúe tocando la tecla seguirá viéndose la hora en el display.
4. Si se interrumpe la alimentación del horno, al volver a enchufarlo, abra y cierre la puerta de modo que el visualizador muestre "MODO DE AHORRO ENERGIA PARA SALIR DEL MODO DE AHORRO DE ENERGIA PONGA RELOJ". Esta información aparecerá si usted ya ha seleccionado el idioma con la tecla **IDIOMA**. Si la interrupción se produce cuando el horno está en funcionamiento, se perderán el programa y la hora del día. Será necesario volver a ajustar la hora correcta del día.
5. Si desea volver a poner el reloj en hora, siga el ejemplo anterior otra vez.
6. Si no pone el reloj en hora, pulse la tecla de **PARADA** una vez. [0] aparecerá en el display. Cuando el horno deje de funcionar, [0] aparecerá en el display en lugar de la hora.
7. Si ajusta el reloj, no funcionar la modalidad de ahorro energía.

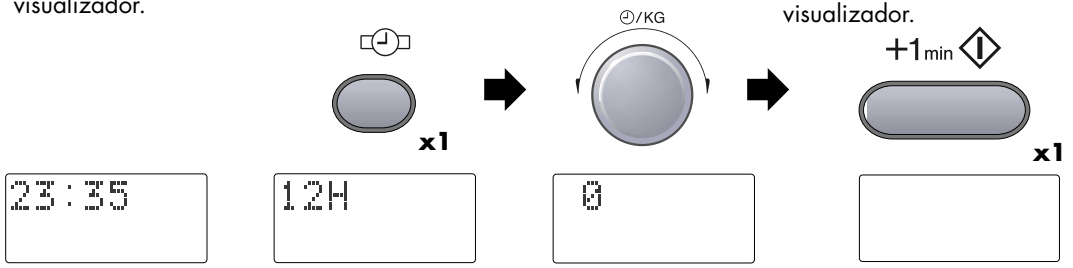
ESPAÑOL

MODO DE AHORRO DE ENERGIA

El horno viene preajustado para la modalidad "modo de ahorro de energía". Si no realiza ninguna operación transcurridos 3 minutos desde la última acción, como por ejemplo, cierre la puerta o al final de una sesión de cocción, la alimentación se desactivará automáticamente.
Para restablecer la alimentación, abra la puerta.
Para iniciar el modo de ahorro de energía, realice las instrucciones siguientes:

Ejemplo: Para iniciar el modo de ahorro de energía (la hora actual es 23:35):

1. Asegúrese de que se muestra la hora correcta en el visualizador.
2. Pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez.
3. Ajuste el visualizador a 0 girando el dial de **TIEMPO/HORA**.
4. Pulse la tecla de **+1 min /INICIO**. La alimentación se desactivará y no aparecerá ninguna indicación en el visualizador.



NOTA: Puede pulsar la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces en el paso 2.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

El horno tiene 5 niveles de potencia. Para elegir el nivel conveniente para guisar hay que hacer lo indicado en la sección de recetas. En general son de aplicación las siguientes recomendaciones:
900 W: utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.
630 W: utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.
450 W: para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.
270 W (ajuste de descongelación): Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente.Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.
90 W: Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

P = Porciento

Para seleccionar el nivel de potencia de microondas:
1. Seleccione el modo de cocción girando el botón de **MODO DE COCCIÓN** en la posición Microondas.
2. Girar el de **TEMPO/HORA** en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción.
3. Pulse el botón de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en el visualizador. (Si el botón del **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS** se pulsa una vez, aparecerá 900 W). Si se pasa del nivel deseado, continúe pulsando el botón hasta que llegue de nuevo a la **POTENCIA** que desee).
4. Pulsar la tecla **+1min/INICIO DE COCCIÓN**.

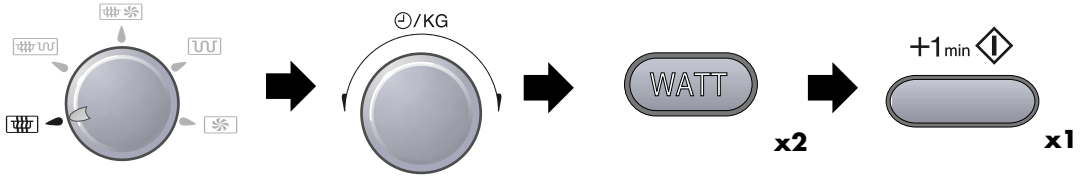
NOTA: Si no se selecciona el nivel de potencia se pone automáticamente el nivel 900 W.

El horno se puede programar hasta un máximo de 90.00 minutos. Las unidades seleccionables para el tiempo de cocción (descongelación) varían de 10 segundos a cinco minutos, dependiendo de la duración total del tiempo de cocción (descongelación) como se indica en la tabla de al lado:

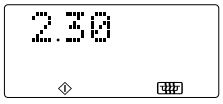
Tiempo de cocción:	Unidad de aumento:
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Ejemplo:
Si desea calentar una sopa durante 2 minutos y 30 segundos a una potencia del 630 W.

1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición para seleccionar el Microondas.
2. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TIEMPO/PESO** en sentido horario. (2 min. y 30 seg.)
3. Cambie el nivel de potencia pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.
4. Pulse la tecla **+1 min /INCIO** para que se inicie la cocción..



Compruebe el display.



NOTAS:

1. Cuando se abre la puerta estando el horno en funcionamiento, el tiempo de cocción en el display digital se detiene automáticamente y empieza a disminuir de nuevo al cerrar la puerta y pulsar la tecla de **+1 min /INCIO**.

2. Si desea saber la potencia estando el horno en funcionamiento, pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. El nivel de potencia aparecerá en el display durante el tiempo que continúe pulsando esta tecla.

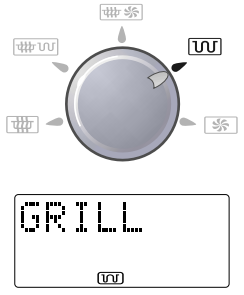
3. El mando **TIEMPO/PESO** se puede girar en ambos sentidos. Si lo gira hacia la izquierda, el tiempo de cocción disminuirá a partir de 90 minutos gradualmente.

COCCIÓN CON GRILL

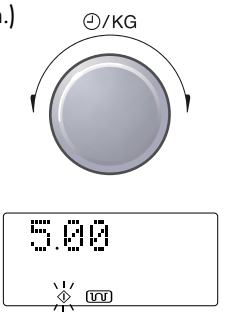
El elemento calefactor del grill de la cavidad del horno, sólo tiene un ajuste de potencia.

Ejemplo:
Para hacer una tostada de queso en 5 minutos usando sólo el GRILL: (Ponga la tostada en la rejilla alta).

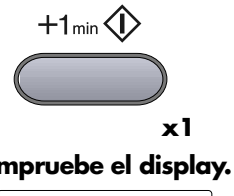
1. Gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición para seleccionar el GRILL.



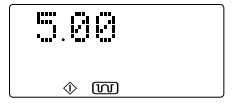
2. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el mando de **TIEMPO/ PESO** en sentido horario. (5 min.)



3. Pulse la tecla **+1 min /INCIO** para que se inicie la cocción.



Compruebe el display.



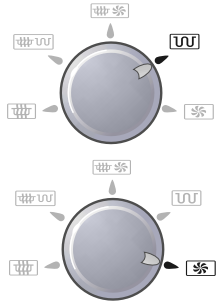
1. Se recomienda usar las rejillas alta o baja cuando se cocine con los grill.
2. Cuando utilice el grill por primera vez puede que note humo u olor a quemado, esto es normal y no indica que el horno esté averiado. Consulte el apartado Calentamiento sin alimentos en la página anterior.
3. Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".

ADVERTENCIA: El interior del horno, le caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas y los platos se pondrán muy calientes. <u>Utilice manoplas para horno</u> cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

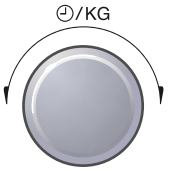
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS

Es posible que note humo o un olor a quemado cuando utilice la tecla de convección y el grill por primera vez. Esto es normal y no indica que el horno tenga una avería.
Para evitar este problema, antes de usar el horno por primera vez, haga funcionar la convección (250˚ C) y el grill sinalimentos durante 20 minutos
IMPORTANTE: Durante el funcionamiento con grill abra una ventana o encienda el extractor de humos para que salga el humo o los olores.

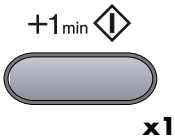
1. Seleccione el modo de cocción girando el mando y colocándolo en la posición (Grill) o (convección).



2. Asegúrese de que el horno está vacío. Introduzca el tiempo de calentamiento necesario.



3. Pulse la tecla **+1 min /INCIO** para que se inicie el calentamiento.



El tiempo disminuirá en el display. Cuando el horno haya terminado de calentarse, abra la puerta para que se enfríe su interior.

ADVERTENCIA: La puerta, la caja exterior y el interior del horno estarán calientes. Tenga cuidado de no quemarse cuando vaya a enfriar el horno.

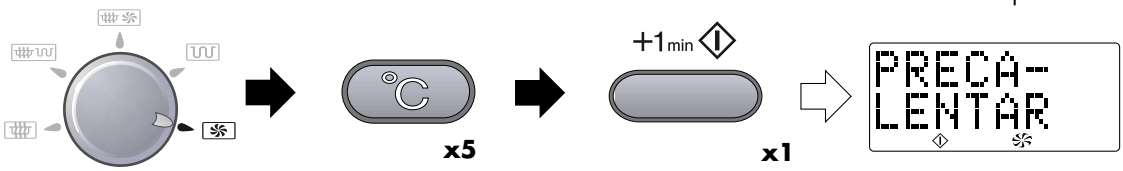
Este horno puede ser utilizado como horno convencional utilizando el dispositivo de convección a 10 temperaturas preajustadas.

Pulse la tecla de CONVECCIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. horno (º C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Ejemplo 1: Para cocinar con precalentamiento
Si desea precalentar el horno a 180º C y cocinar durante 20 minutos a 180º C.

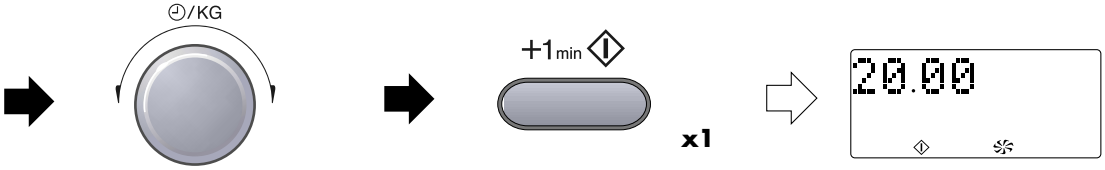
1. Seleccione el modo de cocción girando el mando **MODO DE COCCIÓN** y colocándolo en la posición (Mode con grill).
2. Introduzca la temperatura de precalentamiento deseada pulsando la tecla de **CONVECCIÓN** cinco veces. Aparece 180° C en el display.
3. Pulse la tecla **+1 min ⏀ /INCIO** para que se inicie el precalentamiento.

Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento sonará la señal y el display mostrará 180° C; abra la puerta y ponga el alimento dentro del horno. Cierre la puerta.



4. Use el mando de **TIEMPO/ PESO** para introducir el tiempo de cocción (20mins).
5. Pulse la tecla **+1 min ⏀ /INCIO**.

Compruebe el display.



NOTAS:

1. Después del precalentamiento, si desea cocinar a una temperatura diferente pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display. En el ejemplo de arriba, para cambiar la temperatura tendría que pulsar la tecla de **CONVECCIÓN** después de introducir el tiempo de cocción.

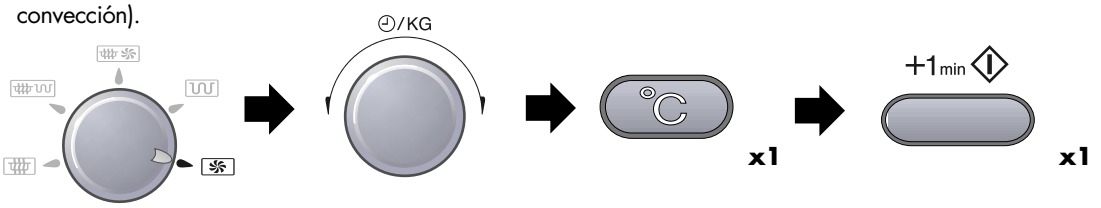
2. Cuando el horno alcance la temperatura de precalentamiento programada, mantendrá automáticamente dicha temperatura durante 30 minutos. Después de 30 minutos el display mostrará la hora actual, si el horno se ha puesto en hora.
El programa de **CONVECCIÓN** seleccionado se cancelará.

3. Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".

Ejemplo 2: cocción sin precalentamiento

Si desea cocinar a 250º C durante 20 minutos.

1. Seleccione el modo de cocción girando el mando **MODO DE COCCIÓN** y colocándolo en la posición (Mode con convección).
2. Use el mando de **TIEMPO/PESO** para introducir el tiempo de cocción (20mins).
3. Seleccione la temperatura deseada. (250° C).
4. Pulse la tecla **+1 min /INCIO**.



Compruebe el display.

NOTAS:

1. Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".
2. Cuando utilice el convección por primera vez puede que note humo u olor a quemado, esto es normal y no indica que el horno esté averiado. Consulte el apartado Calentamiento sin alimentos en la página anterior.
3. Para cambiar la temperatura de convección pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display.

ADVERTENCIA:

El interior del horno, le caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

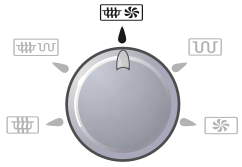
El horno dispone de 2 modos de cocción **COMBINADA** que usan combina la cocción por microondas y la cocción por convección o la cocción microondas y la grill. Para elegir el modo de cocción **COMBINADA**, gire el mando de **MODO DE COCCIÓN** hasta la posición deseada y determine luego el tiempo de cocción. Generalmente el tiempo de cocción total se acorta con este modo.

MODO DE COCCIÓN	Método de cocción	Potencia microondas
COMB. 1	Convección 250° C	270 W
COMB. 2	Grill	270 W

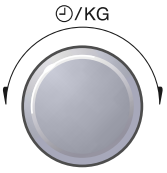
NOTAS: Los niveles de potencia son variables:
COMB. 1 : La temperatura del horno se puede cambiar de 40º C a 250º C en diez pasos. Los niveles de potencia se pueden cambiar del 90 W al 630 W en cuatro pasos.
COMB. 2 : Los niveles de potencia se pueden cambiar del 90 W al 900 W en cinco pasos.

Ejemplo 1:
Si deseara cocinar durante 20 minutos usando la 90 W potencia microondas y 200º C por Convección.

1. Seleccione el modo de cocción girando el mando **MODO DE COCCIÓN** y colocándolo en la posición .



2. Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 minutos).



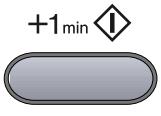
3. Pulse dos veces la botón del **NIVEL DE POTENCIA** (90 W).

x2

4. Pulse la tecla de **CONVECCIÓN** cuatro veces (200º C).

x4

5. Pulse la tecla **+1 min** ⏀ **/INCIO** para que se inicie la cocción.



x1

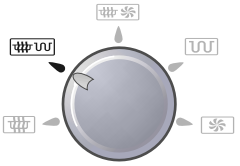
Compruebe el display.

ESPAÑOL

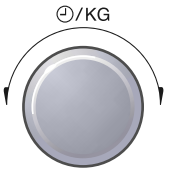
COCCIÓN COMBINADA

Ejemplo 2:
Si deseara cocinar durante 20 minutos usando la 90 W potencia de microondas y GRILL.

1. Seleccione el modo de cocción girando el mando **MODO DE COCCIÓN** y colocándolo en la posición .



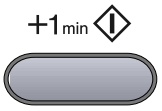
2. Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 min.)



3. Pulse dos veces la botón del **NIVEL DE POTENCIA**. (90 W)

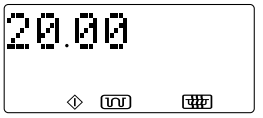
x2

4. Pulse la tecla **+1 min /INCIO**.



x1

Compruebe el display.



NOTA: Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display "AHORA ENFRIANDO".

ADVERTENCIA:

El interior del horno, le caja exterior, la puerta, el plato giratorio, las rejillas y los platos se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

1. Teclas de **MENOS** (▼)**/ MÁS** (▲)

Las teclas **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲) permiten aumentar o disminuir fácilmente los tiempos programados (para que el alimento quede más o menos hecho) que se utilizan en las OPERACIONES AUTOMÁTICAS o cuando el horno ya está en funcionamiento.

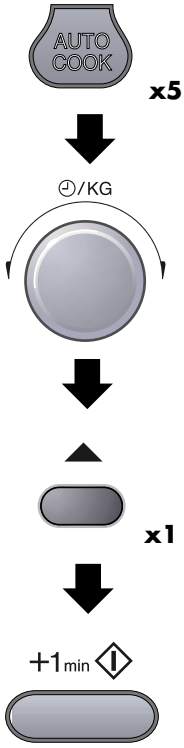
a) Cambio del tiempo preprogramado:-

NOTA:
Pulse el botón **MENOS** (▼) y **MAS** (▲) después de entrar el peso y antes de pulsar la tecla **+1 min ⏀ /INICIO**.

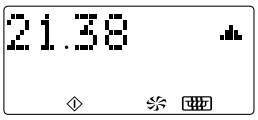
NOTAS:
Para cancelar el tiempo modificado con **MENOS** o **MÁS** pulse de nuevo la misma tecla;
Para cambiar de **MÁS** a **MENOS** pulse simplemente la tecla de **MENOS** (▼);
Para cambiar de **MENOS** a **MÁS** pulse simplemente la tecla de **MÁS** (▲).

b) Cambio del tiempo de calentamiento mientras el horno está funcionando:-
El tiempo de cocción se puede aumentar o disminuir de 1 en 1 minuto cada vez que se pulsen las teclas de **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲).

Ejemplo:
Si desea cocinar un Gratinado de 1,0 kg usando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y la tecla **MÁS** (▲).



1. Seleccione el menú de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** de gratinado pulsando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** cinco veces.
2. Introduzca la cantidad (1,0 kg).
3. Si desea que el alimento quede bien hecho pulse la tecla de **MÁS** (▲) una vez.
4. Pulse la tecla **+1 min ⏀ /INICIO**.



Compruebe el display.

ESPAÑOL

2. Función **MINUTO MÁS**.

El botón **+1 min ⏀ /INICIO** permite emplear las siguientes funciones:

a) **Cocción de 1 minuto**

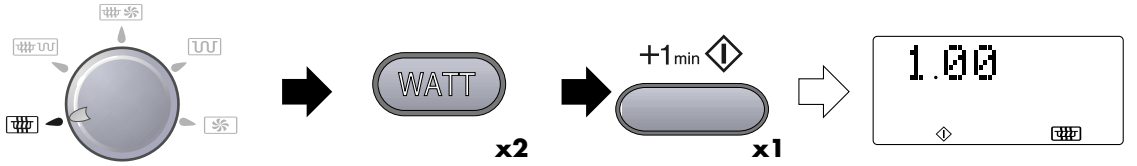
Es posible cocinar en el modo de cocción que desee durante 1 minuto sin introducir el tiempo de cocción.

Ejemplo:

Suponga que quiere realizar la cocción durante 1 minuto con una potencia de microondas de 630 vatios.

1. Ajuste el selector de **MODO COCCIÓN** en la posición ▦.
2. Para cambiar el nivel de potencia, pulse el botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** 3 veces.
3. Pulse la tecla de **+1 min ⏀ /INICIO** una vez para iniciar la cocción.

Compruebe el display.



NOTAS:

1. Es posible utilizar esta función solamente para la cocción manual.
2. Si el selector **MODO COCCIÓN** se encuentra en microondas (▦) y pulsa el botón **+1 min ⏀ /INICIO**, la potencia de microondas será siempre de **900 vatios**.
   Si el selector **MODO COCCIÓN** se encuentra en cocción combinada (▦ o ▦) y pulsa el botón **+1 min ⏀ /INICIO**, la potencia de microondas será siempre de **270 vatios**.
   Si el selector **MODO COCCIÓN** se encuentra en cocción convección (▦ o ▦) y pulsa el botón **+1 min ⏀ /INICIO**, la temperatura de convección será siempre de **250º C**.
3. Para evitar que los niños realicen operaciones, el botón **+1 min ⏀ /INICIO** sólo puede utilizarse en un espacio de 3 minutos después de haber realizado alguna operación, por ejemplo, cerrar la puerta o pulsar la tecla de **PARADA**.

b) **Aumento del tiempo de cocción**

Es posible aumentar el tiempo de cocción por múltiplos de 1 minuto si pulsa el botón mientras el horno se encuentra en funcionamiento.

3. COMPROBACIÓN DE AJUSTES ESTANDO EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO

Durante el precalentamiento se puede comprobar el nivel de potencia, la hora y las temperaturas del horno.

COMPROBACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA:
Si desea comprobar la potencia durante la cocción pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.
Aunque aparezca la potencia en el display el horno seguirá contando el tiempo.

El nivel de potencia aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.

COMPROBACIÓN DE LA TEMPERATURA DE CONVECCIÓN:
Pulse la tecla de **CONVECCIÓN** para comprobar la temperatura de convección durante la cocción.
Cuando el horno est precalentado, puede comprobar su temperatura real.

La temperatura de convección en ° C aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.

4. Tecla de **INFORMACIÓN**

Cada tecla contiene información muy útil. Si desea obtener dicha información, pulse la tecla de **INFORMACIÓN** antes de pulsar la tecla deseada.

Ejemplo:
Si desea obtener información sobre el menú número 3, pollo asado, de **COCCIÓN AUTOMÁTICA**:

x1

1. Seleccione la función de la tecla de **INFORMACIÓN**.

x3

2. Seleccione el menú de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** de pollo asado pulsando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** tres veces.

NOTAS:
1. El mensaje de información se repetirá dos veces y después aparecerá la hora en el display.
2. Si desea cancelar la información pulse la tecla de **PARADA** (STOP).

OPERACIÓN AUTOMÁTICA

La **OPERACIÓN AUTOMÁTICA** calcula automáticamente el modo y tiempo de cocción correctos. Se pueden elegir 2 menús de **RECALENTAR AUTOMÁTICA**, 3 de **COCCIÓN RÁPIDAS**, 6 de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y 7 de **DESCONGELACIÓN RÁPIDAS**.

Advertencia:
Con **COCCIÓN RÁPIDAS** y **COCCIÓN AUTOMÁTICA**:
El interior del horno, la puerta, la caja exterior, el plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Use manoplas para horno al sacar el alimento o el plato giratorio del horno para no quemarse.

Consejos para cuando utilice la función automática:

1. El menú se elige pulsando las teclas de **RECALENTAR AUTOMÁTICA**, **COCCIÓN RÁPIDAS**, **COCCIÓN AUTOMÁTICA** o **DESCONGELACIÓN RÁPIDAS** hasta que aparezca el número del menú deseado en el display.

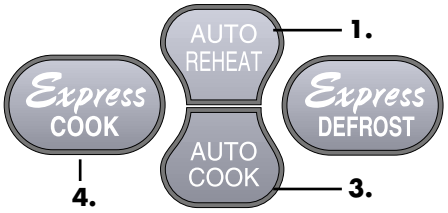
2. El peso del alimento se introduce girando el mando de **TIEMPO/PESO** hasta que aparezca en el display el peso deseado.

- Introduzca sólo el peso del alimento, sin incluir el del recipiente.
- Para los alimentos que pesen más o menos que los pesos /cantidades que se indican en la tabla de menús, use programas manuales.

3. Los tiempos de cocción programados son tiempos medios. Si desea modificar los tiempos de cocción preprogramados en las operaciones automáticas, use las teclas **MENOS** (▼) o **MÁS** (▲). Vaya a la página 111 para más detalles.

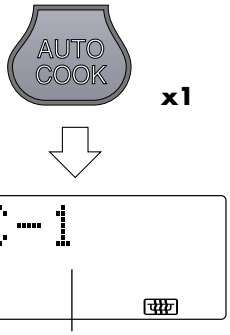
- Para conseguir los mejores resultados siga las instrucciones de la tabla de menús que se facilitan en el libro de recetas.

4. Para empezar a cocinar pulse la tecla de **+1 min ⏀ /INCIO**.
Cuando debe intervenir el usuario (por ejemplo, para darle la vuelta a la comida), el horno se apaga y emite una señal acústica, indicando en la pantalla qué es lo que debe hacer. Pulse la tecla de **+1 min ⏀ /INCIO**.
La temperatura final dependerá de la temperatura inicial. Compruebe que la comida está hecha y muy caliente. Si hace falta, puede ampliar el tiempo de cocción y cambiar el nivel de la potencia.



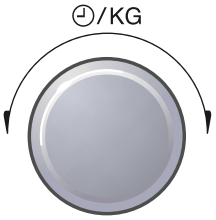
1. Recalentar-automática **3.** Cocción automática
2. Descongelación rápidas **4.** Cocción rápidas

1.



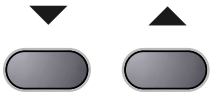
Menú número

2.



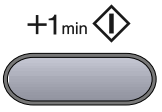
Mando de **TIEMPO/PESO**

3.



Teclas **MENOS/MÁS**

4.



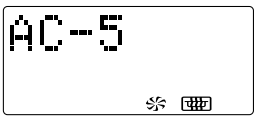
+1 min ⏀ /INCIO

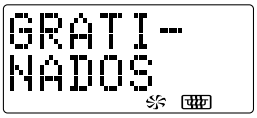
NOTA: Consulte la etiqueta de menús donde obtendrá una lista de menús AUTOMÁTICOS y gamas de pesos.

Ejemplo: Si desea cocinar Gratinado que pesan 1,0 kg con **COCCIÓN AUTOMÁTICA**.

1. Seleccione el menú de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** de gratinado pulsando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** cinco veces.

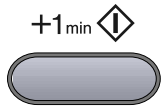
x5





2. Introduzca el peso deseado girando el mando de **TIEMPO/ PESO**.

3. Pulse la tecla de **+1 min /INCIO** una vez para iniciar la cocción.



x1

Compruebe el display.

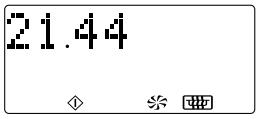


TABLA DE COCCIÓN RÁPIDAS

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
C-1 Cocción Comidas congeladas preparadas (Temp. inicial -18° C)	0,3 - 1,0 kg, (100 g) Peso totale * Cacerola + tapa	• Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. • Añadir algo de líquido si lo recomienda el fabricante. • Cubrir con una tapa. • Cuando suene la señal, remover y volver a tapar. • Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox.
* Si el fabricante indica que hay que añadir agua, calcule la cantidad total del programa con líquido adicional.		
C-2 Cocción Verduras congeladas (Temp. inicial -18° C) e.g. Coles de Bruselas, Udías verdes, Guisantes, Verduras mixtas y Brécol.	0,1 - 0,8 kg (100 g) Cacerola + tapa	• Añadir 1 cucharón de agua por cada 100 g. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). • Cubrir con una tapa. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, remover y tapar de nuevo. • Después de la cocción, dejar en reposo aprox. 1-2 minutos. **NOTA:** Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.
C-2 Cocción Verduras congeladas (Temp. inicial -18° C) e.g. Lasaña congelada, Gratenes de verduras congelados	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plato de gratinar, Rejilla baja	• Saque el gratén del envase original y cóquelo en un plato de gratinar adecuado. El plato debe ajustarse a la cantidad de gratén. • Añada 3-4 cucharadas soperas de agua. • No cubrir. • Colóquelo en la rejilla baja. • Después de la cocción, déjelo reposar unos 5 minutos.

TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDAS

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
D-1 **Descongelación** Bistec y chuletas (Temp. inicial -18° C) * Si el fabricante indica que hay que añadir agua, calcule la cantidad total del programa con líquido adicional.	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ver la nota p.117)	• Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
D-2 **Descongelación** Carne (Temp. inicial -18° C)	0,6 - 2,0 kg (100 g) (Ver la nota p.117)	• Colocar un plato boca abajo sobre el plato giratorio y poner sobre aquél el pollo con la pechuga hacia abajo. • Cuando se pare el horno y suene la señal, darle vuelta y proteja con papel de aluminio. • Repetirlo cada vez que se pare el horno y suene la señal (por 1,1 kg - 2,0 kg). • Después de descongelar, cubrir con lámina de aluminio y dejar en reposo 15-30 minutos hasta que esté completamente descongelado.
D-3 **Descongelación** Carne picada (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Ver la nota p.117) Film transparente	• Cubra la plataforma giratoria con film transparente. • Coloque el bloque de carne picada en la plataforma giratoria. • Cuando se pare el horno y suene la señal acústica, dé la vuelta al alimento. Retire, si es posible, la parte descongelada. • Después de descongelar, déjela en reposo durante 5-10 minutos hasta la descongelación completa.
D-4 **Descongelación** Patas de pollo (Temp. inicial -18° C)	0,2 - 1,0 kg (50 g) (Ver la nota p.117)	• Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
D-5 **Descongelación** Pollos (Temp. inicial -18° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Ver la nota p.117)	• Colocar un plato boca abajo sobre el plato giratorio y poner sobre aquél el pollo con la pechuga hacia abajo. • Cuando se pare el horno y suene la señal, darle vuelta y repetirlo cada vez que se pare el horno y suene la señal. • Después de descongelar, cubrir con lámina de aluminio y dejar en reposo 15-30 minutos hasta que esté completamente descongelado.
D-6 **Descongelación** Pastel (Temp. inicial -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plato llano	• Retire todo el embalaje del pastel. • Colóquelo en un plato llano en el centro de la plataforma giratoria. • Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 15-30 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.

TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDAS

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
D-7 **Descongelación** Pan (Temp. inicial -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plato llano	• Distribuya el pan directamente en el soporte giratorio. Para este programa solamente se recomienda pan cortado en rebanadas. • Cuando suene la señal acústica, reordene, y saque las rebanadas descongeladas. • Después de descongelar, separe todas las rebanadas y distribúyalas en un plato grande. • Cubra el pan con papel de aluminio y déjelo reposar durante 5-10 minutos hasta que esté totalmente descongelado.

NOTA:

1 Bistecs, chuletas, patas de pollo y filetes de pescado deben congelarse en una sola capa.
2 La carne picada se debe congelar en pequeñas porciones.
3 Después de dar vuelta, proteger las partes descongeladas con trozos pequeños planos de lámina de aluminio.
4 La carne de aves debe procesarse inmediatamente después de descongelarla.
5 D-1, D-2, D-4 y D-5 disponer los alimentos en el horno como se indica:

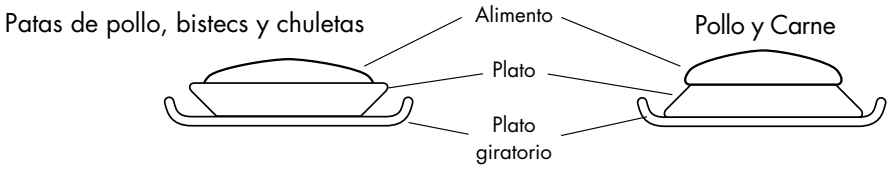


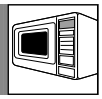
TABLA DE RECANTELAR AUTOMÁTICA

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AR-1 Bebidas (Temp. inicial 20° C)	1 - 6 Tazas (Taza) 150 ml poer taza Taza	• Colocar la bebida en el plato giratorio sin ponerla en el centro. • Después de calentar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox. **NOTA:** Si la bebida está a temperatura del frigorífico (5° C+ 2° C), pulse la tecla de **MÁS** (▲).
AR-2 Sopas, cacerola (Temp. inicial 20° C)	1 - 4 Tazas (Taza) 200 ml por Taza taza con film de plástico	• Cubrir con film de plástico para microondas. • Poner las tazas en el plato giratorio sin colocarlas en el centro. • Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox. **NOTA:** Si la Sopa está a temperatura del frigorífico (5° C+ 2° C), pulse la tecla de **MÁS** (▲).

ESPAÑOL

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

MENÚ Nú.	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AC-1 Arroz Arroz: 100 g / 200 g / 300 g Aqua de ebullición: 250 ml / 450 ml / 650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Bol grande con tapa	• Póngalo en un bol grande y añada agua. • Tápelo • Coloque el bol en el centro de la plataforma giratoria. • Cuando suene la señal acústica, remuévalo, vuélvalo a tapar, repóngalo en el horno y pulse 'Arrancar'. • Déjelo reposar 10 minutos después de la cocción.
AC-2 Patatas fritas (Temp. inicial -18° C) (recomendadas para hornos convencionales)	0,2 - 0,4 kg (50 g) Cacerola plana, Rejilla alta	• Sacar del paquete las patatas fritas congeladas y ponerlas en una fuente de porcelana. • Poner la fuente en la rejilla en el horno. • Cuando suenen las señales, dar vuelta. • Después de la cocción, sacar las patatas fritas de la fuente y ponerlas en un plato para servir. (No es necesario tiempo de reposo). • Añadir sal según el gusto. **NOTA:** Si cocina patatas fritas alargadas y delagadas, pulse la tecla de **MENOS** (▼).
AC-3 Pollo asado (Temp. inicial 5° C) Ingredientes para 600 g de patas de pollo: (3 piezas), 1-2 cucharones de aceite, 1/2 cdta. de sal, 1 cdta. de pimentón dulce ,1 cdta. de romero.	0,9 - 2,0 kg (100 g) Rejilla baja	• Mezclar los ingredientes y esparcirlos sobre el pollo. • Perforar la piel del pollo. • Poner el pollo en una cazuela plana con la pechuga hacia abajo. • Cuando suenen las señales, dar vuelta al pollo. • Una vez terminada la cocción, sacar el pollo y ponerlo en un plato para servirlo. (No es necesario tiempo de reposo).
AC-4 Cerdo asado (Temp. inicial 5° C) Ingredientes para 1kg de carne magra de cerdo enrollada 1 diente de ajo machacado, 2 cucharones de aceite, 1 cucharón de pimentón dulce, un poco de comino en polvo, 1 cdta. de sal.	0,6 - 2,0 kg (100 g) Rejilla baja	• Se recomienda carne magra de cero asada. • Mezclar todos los ingredientes y esparcirlos sobre la carne. • Poner la carne con la pechuga hacia abajo. • Cuando suenen las señales, dar vuelta a la carne. • Terminada la cocción, dejar en reposo la carne envuelta en lámina de aluminio durante aproximadamente 10 minutos.
AC-5 Gratinado (Temp. inicial 20° C)	0,5 - 2,0 kg Fuente ovalada poco profunda para gratinar, Rejilla baja	• Preparar el gratinado consultando el libro de recetario SHARP adjunto. • Poner la gratinado en la Rejilla abajo. • Terminada la cocción, dejar en reposo el alimento durante aproximadamente 5-10 minutos.
AC-6 Pastel (Temp. inicial 20° C)	0,5 - 1,5 kg Bandejar de hornear, platillo, Rejilla baja	• Preparar el pastel consultando el libro de recetario SHARP adjunto. • Ponga un platillo boca abajo en la rejilla baja y coloque la bandeja de hornear sobre él. • Después de hornear, deje la comida reposar unos 10 minutos. • Saque el pastel del recipiente.



PRECAUCIÓN: NO USE PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS NI DETERGENTES O ESTROPAJOS ABRASIVOS O ÁSPEROS EN NINGUNA PARTE DEL HORNO MICROONDAS.

ADVERTENCIA
El interior del horno, la puerta, la caja exterior y los accesorios se pondrán muy calientes durante los modos de operación con **GRILL**, **COMBINADO**, **CONVECCIÓN**, **COCCIÓN RÁPIDAS** y **COCCIÓN AUTOMÁTICO**. Antes de limpiar, asegúrese de que se han enfriado totalmente.

Exterior del horno
La superficie exterior del horno se puede limpiar fácilmente mezclando agua con un jabón suave. Limpie todo el jabón con un paño húmedo y seque el exterior con un paño suave.

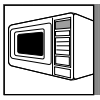
Panel de mandos
Abra la puerta antes de limpiar el panel de mandos para que éstos se desactiven. El panel de mandos debe limpiarse con mucho cuidado. Utilice un paño humedecido sólo en agua y páselo suavemente por el panel hasta que esté limpio. No utilice demasiada agua ni ningún tipo de detergente químico o abrasivo.

Interior del horno
1. Limpie las salpicaduras y líquidos que se hayan derramado en el interior del horno con un paño húmedo y suave o con una esponja después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las manchas más grandes, use agua jabonosa y frote varias veces con un paño húmedo hasta que desaparezcan todos los residuos.
   La acumulación de salpicaduras se pueden sobrecalentar y empezar a humear o encenderse, y provocar proyección de chispas.
   No quite la tapa de la guía de onda.
2. Cerciórese de que no entra agua ni jabón en los pequeños orificios de las paredes del interior ya que el horno podría estropearse.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.
4. Caliente el horno regularmente con las dos resistencias (grills), consulte "Calentamiento sin alimentos" en la página 106. Los restos de comida o grasa que haya salpicado el interior pueden producir humo o mal olor.

Accessorios
Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. También pueden lavarse en el lavavajillas.

Puerta
Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie con regularidad los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies de cierre con un paño suave y húmedo.

NOTA: Mantenga la tapa de la guía de ondas y los accesorios limpios en todo momento. Si se deja grasa en la cavidad o en los accesorios, se puede sobrecalentar, producir chispas, humo o encenderse cuando vuelva a utilizar el horno.



COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES

COMPRUEBE LO SIGUIENTE ANTES DE SOLICITAR LOS SERVICIOS DE UN TÉCNICO.

1. Alimentación eléctrica
Compruebe que el enchufe está bien conectado a una toma de corriente adecuada.
Compruebe que el fusible/disyuntor de la fase funciona correctamente.

2. Se enciende la lámpara del horno al abrir la puerta? SÍ _____ NO _____

3. Ponga una taza de agua (aprox. 150 ml) en el horno y cierre bien la puerta.
Ponga el modo de cocción con microondas.
Programe el horno para un minuto al 900 W de potencia y póngalo en marcha.
Se enciende la lámpara? SÍ _____ NO _____
Gira el plato giratorio? SÍ _____ NO _____
NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier dirección.
Funciona la ventilación? SÍ _____ NO _____
(Ponga la mano delante de los orificios de ventilación y compruebe si hay aire)
Suena la señal después de 1 minuto? SÍ _____ NO _____
Se apaga el indicador de cocción en curso? SÍ _____ NO _____
Está caliente la taza de agua después de esta operación? SÍ _____ NO _____

4. Toglieree la tazza del forno e chiudere la porta.
Ponga el modo de cocción a la **GRILL** durante 3 minutos.
Se ponen rojas las dos resistencias después de los 3 minutos? SÍ _____ NO _____

5. Ponga el modo de cocción a la **CONVECCIÓN** durante 3 minutos.
Se le horno caliente después de los 3 minutos? SÍ _____ NO _____

IMPORTANTE:
Si no aparece ninguna indicación en el visualizador hasta que el cable de alimentación se conecta correctamente, debe mantenerse activado el modo de ahorro de energía. Para desactivarlo, abra y cierre la puerta del horno. Consulte la página 104.
Si la contestación de alguna de estas preguntas es "NO", llame a un servicio técnico autorizado por SHARP e informe sobre el resultado de sus comprobaciones. Busque la dirección en el interior de la tapa trasera.

NOTAS:

1. Sacar la taza del horno y abrir la puerta. Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando sólo el mismo modo de cocción, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá y las resistencias (grills) se encenderán y apagarán).

Modo de cocción	**Tiempo normal**
Cocción con microondas al 900 W	20 min.
Cocción con grill	15 min.
Comb. 1	Micro - 40 min.
Comb. 2	Micro - 15 min.
(Potencia de microondas de 900 W.)	Grill - 15 min.
Comb. 2	Micro - 40 min.
(Potencia de microondas de 630 W.)	Grill - 15 min

2. Después de los modos de operación con **GRILL**, **COMBINADO, CONVECCIÓN**, **COCCIÓN RAPIDAS** y **COCCIÓN AUTOMÁTICO**, el ventilador se pondrá en marcha y aparecerá "AHORA EN-FRIANDO" en el display. Al pulsar la tecla de **PARADA** y abrir la puerta durante estos modos de cocción también se pondrá en marcha el ventilador; por lo tanto, podrá notarse que sale aire por los orificios de ventilación.

ÖSTERREICH
Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.
MCL – Service Ges.m.b.H., Deutschstrasse 19, A-1232 Wien, Phone: 0043 1 / 616 88 00-12, Fax: 00431 / 616 88 00-15 / **MAYER Manfred GmbH.**, Stipcakgasse 6, A-1234 Wien, Phone: 0043 1 / 609 31 20, Fax: 0043 1 / 699 36 29 / **REITMEIR Anton Radio Videoelektronik**, Leopoldstrasse 57, A-6020 Innsbruck, Phone: 0043 512 / 56 22 777, Fax: 0043 512 / 56 22 77 / **AUDIO VIDEO SERVICE Ges.m.b.H.**, Feldkirchnerstraße 104, A-9020 Klagenfurt, Phone: 0043 463 / 43 113/14, Fax: 0043 463 / 43 113-85 / **SCHEUERMANN Tele Service**, Rennsteinerstraße 8, A-9500 Villach, Phone: 0043 4242 / 21 174, Fax: 0043 4242 / 21 174-4 / **AVH-PICHLER**, Am Wagrain 342, A-8055 Graz, Phone: 0043 316 / 291292, Fax: 0043 316 / 29 12 92-6 / **MOSER Arnold RADIO - TV**, An der Heufurt 28, A-6900 Bregenz, Phone: 0043 5574 / 75 777, Fax: 0043 5574 / 75 777-4 / **SCHUHMANN Gesellschaft m.b.H**, Gablonzerweg 18, A-4030 Linz, Phone: 0043 732 / 382 280, Fax: 0043 732 / 382 280-8 / **GÖSCHL Roland,** Bayerhammerstr. 12 c, A-5020 Salzburg, Phone: 0043 662 / 88 23 07, Fax: 0043 662 / 88 19 26.

BELGIUM
En cas d´une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spècialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.
AVTC, Kleine Winkellaan 54,1853 Strombeek-Bever, Phone:02/2674019, Fax:2679670,
ETS HENROTTE,Rue Du Campinaire 154,6240 Farciennes, Phone: 071/396290, Fax:391237
Nouvelle Central Radio (N.G.R) Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD Phone: 00352404078, Fax. 2402085

NEDERLAND
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.
SHARP ELECTRONICS BENELUX BV,- Helpdesk -,Postbus 900,3990 DW Houten, Telefoon: 09-007427728, Fax: 030-6359621

DEUTSCHLAND
Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.
03048 Groß Garglow, Cottbuser Str.129, Bernd Mindach, Tel: 0355-539987, Fax: 0355-5265685 / **04159 Leipzig**, Max-Liebermann-Straße 4 a, Rudi Franz, Tel: 0341-9112525, Fax: 0341-9112526 / **04600 Altenburg**, Gabelentzstraße 15 A, Mechanik Altenburg E.G., Tel: 03447-311102, 03447-315253 / **06217 Merseburg**, Gotthardstraße 30, Looke & May GmbH, Tel: 03461-214121 Fax: 03461-216891 / **06295 Eisleben**, Hallesche Straße 36, Hausger. Kundend. Eisleben, Tel: 03475-603079, Fax: 03475-747262 / **06618 Naumburg**, Roßbacher Straße 7, Elektro Schröter, Tel: 03445-200268, Fax: 03445-200269 / **06618 Naumburg**, Wenzelstraße 15, Hausgeräte & Service GmbH, Tel: 03445-202016 Fax: 03445-202016 / **06844 Dessau**, Albrechtstraße 116-118, Dessau-Electric GmbH, Tel: 0340-213331, Fax: 0340-213332 / **07407 Rudolstadt**, Emil Hartmann Straße 2, Elektro Ernst Granowski, Tel: 03672-352123, Fax: 03672-357097 / **07545 Gera**, Amthorstraße 12, Ess Hardware Service GmbH, Tel: 0365-8820115, Fax: 0365-8820116 / **07973 Greiz**, Reichenbacher Straße 44 d, Elektro Riederer Haushaltgeräte, Tel: 03661-3148, Fax: 03661-430142 / **08280 Aue**, Bahnhofstraße 21, EHS Elektro-Hausgeräte SVC GmbH, Tel: 03771-552222 Fax: 03771-552255 / **08523 Plauen**, Weststraße 63, Elektrotechnik Plauen GmbH, Tel: 03741-2120, Fax: 03741-212259 / **09221 Neukirchen**, Hauptstraße 74, Walther Elektro, Tel: 0371-217096, Fax: 0371-217090 / **09246 Pleißa**, Zeppelinstraße 8 a, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 03722-73780, Fax: 03722-737822 / **09328 Lunzenau**, Schulstraße 6, Peter Welsch GmbH, Tel: 037383-6434, Fax: 037383-6448 / **09376 Oelsnitz,** Bahnhofstraße 43, Elektrotechnik Oelsnitz-GmbH, Tel: 037298-2677, Fax: 037298-2678 / **12157 Berlin**, Cranachstraße 2, Michael Kittler, Tel: 030-8551335, Fax: 030-8554835 / **18055 Rostock**, Mühlendamm 5, Hetec, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231 / **18435 Stralsund**, Kedingshäger Straße 78, RDS Haushaltsgeräte GmbH, Tel: 03831-391426, Fax: 03831-390121 / **20357 Hamburg**, Schulterblatt 132, Dieter Möller, Tel: 040-435332, Fax: 040-4302120 / **20537 Hamburg**, Eiffestraße 398, Deubel+Höfermann Elektronic GmbH, Tel: 040-257227, Fax: 040-2500192 / **22459 Hamburg**, Seesrein 35, Dieter A. Volbrecht VDI Klima und Kälte Service, Tel: 040 - 5517331, Fax: 040 - 5519996 / **23562 Lübeck**, Helmholtzstraße 12, Lutz H. Boenisch, Tel: 0451-51929, Fax: 0451-56787 / **24116 Kiel**, Eckernförder Straße 93, Jürgen Skop GmbH, Tel: 0431-13038, Fax: 0431-13811 / **24357 Fleckeby**, Südring 14, Kaack Elektro-Haushaltgeräte Service GmbH, Tel: 04354-700, Fax: 04354-1311 / **24975 Husby**, Flensburger Straße 41, Günter Josten, Tel: 04634-422, Fax: 04634-723 / **25770 Hemmingstedt**, Koesliner Straße 18, Dirk Stübner Dithmarscher Hausgeräte Service, Tel: 0481-64943, Fax: 0481-64764 / **26655 Westerstede**, Südring 37, Gerhard Ahrenholtz GmbH, Tel: 04488-84770, Fax: 04488-847711 / **27404 Heeslingen**, Kirchstraße 9-11, Helmut Willenbrock Elektro-Kälte-Radio, Tel: 04281-1031, Fax: 04281-6467 / **27478 Cuxhaven**, Am Kanal 5, Oskar Wieandt & Sohn OHG, Tel: 04724-81300, Fax: 04724-813050 / **28207 Bremen**, Neidenburger Straße 20, Hansa Haushaltsgeräte

Service GmbH, Tel: 0421-492526, Fax: 0421-440932 / **29439 Lüchow**, Güldenboden 25, Elektro-Kittler, Tel: 05841-3322, Fax: 05841-3322 / **30926 Seelze**, Lange-Feld-Straße 122, Strickling Werkskundendienst, Tel: 0511-400399-9, Fax: 0511-40039920 / **34123 Kassel**, Heinrich-Hertz-Straße 9, Kältedienst v. Rappard, Tel: 0561-5809545, Fax: 0561-5809570 / **34128 Kassel**, Ahnatalstraße 84, Elektro Mohrhenne, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Wilhelmstraße 16, Hans-Georg Fuchs, Tel: 06421-22424, Fax: 06421-27549 / **35415 Pohlheim**, Ludwigstraße 13-15, Jung KDZ, Tel: 06403-61131, Fax: 06403-62151 / **37671 Höxter**, Krämerstraße 8, Elektro Nonn, Tel: 05271-7959, Fax: 05271-35053 / **38440 Wolfsburg**, Grauhorststraße 16, Gärtner Elektro-Haustechnik, Tel: 05361-30310, Fax: 05361-31272 / **39106 Magdeburg**, Ankerstr. 9, Industrie-Elektronik Magdeburg GmbH, Tel: 0391-5430402, Fax: 0391-5433520 / **40476 Düsseldorf**, Rather Straße 21, Horst Leven, Tel: 0211-486025, Fax: 0211-443399 / **41065 Mönchengladbach**, Gutenbergstraße 28, Horst Hommers Kundendienst-Center, Tel: 02161-603256u.57, Fax: 02161-651951 / **42781 Haan**, Talstraße 8 b, Horst Kerkühn Elektro-Haustechnik, Tel: 02129-4466+53550, Fax: 02129-34037 / **44357 Dortmund**, Freigrafenweg 23-29, Gehado Elektronik Service GmbH, Tel: 0231-9370000, Fax: 0231-93700078+44 / **44869 Bochum**, Ruhrstraße 181, ML Werks-Service GmbH, Tel: 02327-77899, Fax: 02327-74692 / **45219 Essen**, Corneliusstraße 39, R. Drengenburg, Tel: 02054-84114, Fax: 02054-15238 / **46045 Oberhausen**, Feldmannstraße 76, Dieter Kroppen, Tel: 0208-871711, Fax: 0208-876652 / **48165 Münster-Hiltrup**, Rohrkampstraße 23, Günter Pfeifer Großküchentechnik, Tel: 02501-3033, Fax: 02501-24277 / **49324 Melle**, Plettenberger Straße 50, H. U. Borgards GmbH, Tel: 05422-949740, Fax: 05422-9497-92 / **51598 Friesenhagen**, Mühlenhof 6, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / **52146 Würselen**, De Gasperistraße 6+10, Hubert Hamacher, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / **53757 Sankt Augustin**, Kölnstraße 4, HDL Elektro-Kundendienst GmbH, Tel: 02241-920330, Fax: 02241-920334 / **55130 Mainz**, Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Industriestraße, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0671-794331, Fax: 0671-794369 / **56070 Koblenz**, August-Horch-Straße 14, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0261-8909173, Fax: 0261-8909199 / **57080 Siegen**, Gosenbacher Hütte 44, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0271-354114, Fax: 0271-351408 / **58239 Schwerte**, Holzener Weg 79, HHKT Electronica 2000 Josef Schlütz GmbH, Tel: 02304-982100, Fax: 02304-86360 / **61381 Friedrichsdorf**, Bahnstraße 17 a, O. Hollmann, Tel: 06172-778276, Fax: 06172-75883 / **63739 Aschaffenburg**, Maximilianstraße 8, Radio-Fernseh Reis, Tel: 06021-15177, Fax: 06021-15199 / **65239 Hochheim**, Eltviller Straße 14, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06146-4085, Fax: 06146-4088 / **65627 Elbtal-Hangenmeilingen**, Am Ohlenrod 10, Rudi Wagner, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt**, Nur telef.Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Zinzinger Straße 13, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0681-5008522, Fax: 0681-5008533 / **67434 Neustadt**, Saarlandstraße 55, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06321-83077, Fax: 06321-83077 / **68309 Mannheim**, Heppenheimerstraße 23, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0621-737978, Fax: 0621-722404 / **68526 Ladenburg**, Brauergasse 2, Salinger Elektro Service, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / **70186 Stuttgart**, Klippeneck Straße 1, Elektro Herterich Techn. Kundendienst, Tel: 0711-4687023, Fax: 0711-4687024 / **75236 Kämpfelbach**, Goethestraße 19, Horst Frei, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / **76185 Karlsruhe**, Lotzbeckstraße 9, Electronic Service Franke, Tel: 0721-5700720-23, Fax: 0721-5700736 / **76872 Winden**, Hauptstraße 103, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3390 / **78462 Konstanz**, Nur telef. Annahmestelle, Elektro Herterich, Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Schafbaumstraße 9, Edmund Schneider, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / **79650 Schopfheim**, Feldbergstraße 21, R. Grossmann, Tel: 07622-7673, Fax: 07622-61900 / **80339 München**, Schwanthalerstraße 110, Kesel & Schnitt, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / **85095 Denkendorf-Zandt**, Michlstraße 3, Elektro Pfeiffer, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / **85413 Hörgertshausen**, Schlosstraße 7, Elektro Radlmaier, Tel: 08764-9306-0, Fax: 08764-9306-30 / **86157 Augsburg**, Stadtberger Straße 67, J. Haslinger Elektro-Geräte Kundendienst, Tel: 0821-523125, Fax: 0821-526664 / **87439 Kempten**, Heiligkreuzer Straße 17, Radio Hartmann, Tel: 0831-594646, Fax: 0831-91319 / **89231 Neu-Ulm**, Gartenstraße 4, Elektrotechnik Schneider, Tel: 0731-85897, Fax: 0731-74681 / **91522 Ansbach**, Am Ring 17, Elektro Merk GmbH, Tel: 0981-89574, Fax: 0981-86715 / **93102 Pfatter**, Regensburger Straße 60, Franz Bernhard, Tel: 09481-90060, Fax: 09481-90061 / **94130 Obernzell**, Hameter Straße 31, Elektro Service Schurig, Tel: 08591-2400, Fax: 08591-1285 / **96052 Bamberg**, Aronstraße 2 a, Bernhard Jackl, Tel: 0951-9370245, Fax: 0951-9370247 / **97070 Würzburg**, Untere Johannitergasse 16, Radio Wels City Service GmbH, Tel: 0931-3557119, Fax: 0931-14151 / **97318 Kitzingen**, Herrnstraße 4-6, Hoffritz GmbH, Tel: 09321-4221-32021, Fax: 09321-32185 / **98724 Neuhaus**, Eisfelder Straße 32, DLC Haustechnik GmbH, Tel: 03679-79060, Fax: 03679-790620 / **99096 Erfurt**, Goethestraße 14, Ernst Grüsser, Tel: 0361-3465719, Fax: 0361-3465719 / **99734 Nordhausen**, Töpferstraße 10, Südharzer Dienstleistungs-Gesellschaft GmbH, Tel: 03631-983651, Fax: 03631-983654 / **99817 Eisenach**, Bahnhofstraße 17, Blitz Elektro-Elektronik GmbH, Tel: 03691-292930, Fax: 03691-292915.

FRANCE

En cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes :

A.A.V.I.: 1, Rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cédex. Tél: 03 20 62 18 98 - Fax: 03 20 86 20 60. Départements desservis: 02, 08, 59, 62, 80 / **ATELIER ROUSSEL**: 12, Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient. Tél: 02 97 83 07 41 - Fax: 02 97 87 02 36. Départements desservis: 22,29,35,44,56 / **C.E.A.T.**: 9, Rue de Venise , 21000 Dijon. Tél: 03

80 66 15 57 - Fax: 03 80 67 12 36. Départements desservis: 10,21,25,39,52,58,71,89 / **C.M.T.S.**: 38, Rue des Ormeaux , 75020 Paris. Tél: 01 43 70 20 00 - Fax: 01 43 70 36 46. Départements desservis: 75,77,78,91,92,93,94,95 / **C.T.E.**: Zone Tilly - 116 rte de Thionville, 57140 Woippy. Tél: 03 87 30 14 14 - Fax: 03 87 30 85 07. Départements desservis: 51,54,55,57,88 / **ELECTRO SERVICE**: 21 rue de Mulhouse, BP 122, 68313 ILLZACH. Tél: 03 89 62 50 00 - Fax: 03 89 50 80 14. Départements desservis: 67,68,70,90 / **ELECTRONIQUE SERVICE MARSEILLE**: 73 boulevard Saint Marcel, 13011 Marseille. Tél: 04 91 45 06 85 - Fax: 04 91 45 08 05 / **M.E.C.**: 118 Bld Tonnellé, 37020 Tours. Tél: 02 47 77 90 90 - Fax: 02 47 77 90 91. Départements desservis. 18,36,37, 41,45,44,49,79,85,86 / **M.R.T.**: 74, Rue Albert Einstein , 72021 Le Mans Cedex. Tél: 02 43 28 52 20 - Fax: 02 43 24 93 81. Départements desservis : 28,53,61,72 / **ROSSIGNOL**: ZL du Brezet Est, 6 rue P. Boulanger,63100 Clermont Ferrand. Tél: 73 91 93 09, Fax: 73 92 28 79. Départements desservis: 3, 15, 19, 23, 43, 63 / **S.T.E.** : 3, Chemin de l'Industrie,06110 Le Cannet Rocheville. Tél: 93 46 05 00 - Fax: 93 46 51 18. Départements desservis: 04,06 / **S.T.V.S.**: 18, Rue Benoit Malon,42000 Saint Etienne. Tél: 77 32 74 57, Fax: 77 37 45 29. Départements desservis: 03,07,42,43,63 / **S.T.V.S.**: 10, Chemin Saint-Gobain ,69190 Saint Fons. Tél: 78 70 03 32 - Fax: 78 70 86 61. Départements desservis: 01,38,69,71,73,74 / **TECH SERVICE**: Batiment G-Impasse Boudeville ,31100 Toulouse. Tél: 61 44 98 45 - Fax: 62 14 16 13. Départements desservis: 09,11,31,32,33, 40,47,64,65,66,81,82 / **TIMO VIDEO**: 29 rue Elisabeth,91330 Yerres. Tél: 69 48 04 80 - Fax: 69 83 36 10. Départements desservis: 28, 45, 77, 89, 912, 94 / **U.N.T.D.**: 1, Rue des Lourdines, 76000 Rouen. Tél: 35 72 28 04 - Fax: 35 73 18 32. Départements desservis: 14,27,50,76 / **VIDEO TECHNOLOGY**: 8 allée Prefotaine aux Tournalles Z.I., 77230 Saint Mard. Tel: 01 60 54 99 44 - Fax: 01 60 54 99 45.

ITALIA

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

Microcentro, Via Falloppio 11, 20100 Milano, Phone: 02-26827306 / **Rota G.**, Via Martinella 65, 24020 Torre Boldone (BG), Phone: 035-344492 / **ServiceTVA**, Via Vergnano 59, 25127 Brescia, Phone: 011-2296000, Fax. 011253921 / **Tre Esse,** Via M. Coppino 96/e, 10147 Torino, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Video Service s.n.c.**, Via Giordano 52/54, 16100 Genova , Phone: 010-6043580 / **Tecnoservice s.n.c.**, Via San Vigilio 64/b-c-d, 39100 Bolzano, Phone: 0471-289062 / **Campi**, Via Noalese 87, 31100 Treviso, Phone: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100 Verona, Phone: 045-566299, Fax: 045-573865 / **Video Hi-fi**, Via Longhi 16 a/b, 40128 Bologna, Phone: 051-360986, Fax: 051-366863 / **Aerre Digit**, Via Marbellini 10/12, 50127 Firenze, Phone: 055-410874, Fax: 055-411490 / **Saec di Coppa**, Via Rinchiostra Nord 34, 54100 Massa, Phone: 0585-251724, Fax: 0585-791177 / **Tecnoconsult**, Via Mad. Alta 185, 06100Perugia, Phone: 075-5003089 / **Digitecnica s.n.c.**, Via Zuccarini 1- Zona Baraccola, 60131 Candia (AN) Phone :071-2866067 / **S.A.R.E. s.r.l.**, Via Barbana 35/37, 00142 Roma, Phone 06-5406796 / **Tecno Labs**, Via Naz. Delle Puglie 294, 80026 Casoria (NA), Phone: 081-5845923 / **Marcantonio**, Via G.M.Giovene 45, 70124 Bari, Phone: 080-5618029 / **Audio Video**, Via A. de Gasperi 44, 88018 Vibo Valentia , Phone: 0963-45571/2 / **A.V.S.**, Via Sassari2/c, 95100 Catania, Phone: 095-446696, Fax: 095-434337 / **AS. TEC.**, Via R. Villasanta 227, 09100 Cagliari, Phone: 070-524153, Fax: 070-504109

ESPANA

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o infórmanse en una de las SHARP Service casas siguientes.

MERINO NICOLAS JOSE A., - 945/ 25.18.92 - AV JUDIZMENDI 24, 01003 VITORIA-GASTEIZ, ALAVA / **TELE-COLOR** - 96/585.24.60, CL DEL VENT 9, 03500 BENIDORM, ALICANTE / **TELECOM ELECTRONICA -** 96/539.50.21, CL HERNAN CORTES 8, 03600 ELDA, ALICANTE / **EUROSAT, S.L. -** 96/525.80.40, CL MONTERO RIOS 33 03013 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA GOMEZ** - 96/ 546.75.81, CL BALTASAR TRISTANY 100, 03201 ELCHE, ALICANTE / **ANGEL AVELLAN PUIG** - 965/ 21.32.55, CL POETA QUINTANA 13, 03004 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA ELER** - 965/ 25.63.32, CL PINOSO 8, 03012 ALICANTE, ALICANTE / **INSAT, CB** - 971/ 36.53.18, CL PINTOR CALBO 30, 07703 MAHON, BALEARES (MENORCA) / **REPARACIONES ORTEGA** - 971/ 39.01.55, CL VIA PUNICA 33, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA). / **AUDIO IMAGEN** - 971/ 31.46.59, CL JOSE RIQUER LLOBET 8, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA) / **IRTESA ELECTRONICA** - 971/ 20.47.02, CL JAUME FERRAN 72 BJOS, 07004 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **INSTALACIONES MAES, S.L** - 971/ 27.49.47, CL SON NADAL 63, 07008 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **ELECTRON. PONS GOMILA SA** - 971/ 37.22.76, CR NUEVA 162, 07730 ALAYOR, BALEARES (MENORCA) / **JOSE MARQUES ANGLADA,S.L.** - 971/ 38.54.54, CL LEPANTO 19, 07760 CIUDADELA, BALEARES (MENORCA) / **ANOIA ELECTROVISIO** - 93/ 805.11.90, AV BALMES 12, 08700 IGUALADA, BARCELONA / **AUDIO VISION** - 385.78.08, CL MARE DEU MONTSERRAT 22, 08922 STA.COLOMA, BARCELONA / **SAC-2, S.C.P.** - 331.77.54, CL RIERA BLANCA 113, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **FERMO** - 465.22.00, AV MORERA 5, 08915 BADALONA, BARCELONA / **ELEC.SAFONT** - 821.30.03, CL GRAL. MANSO SOLA 31, 08600 BERGA, BARCELONA / **SERVINTERS, S.C.C.L.** - 389.44.60 - PZ CASAGEMES 20, 08911 BADALONA, BARCELONA / **TECNIK'S, S.C.P.** - 630.11.20, CL JOAN BARDINA 32, 08830 SANT BOI DE LL, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C. -** 785.51.11, CR MATADEPERA 87, 08225 TERRASSA, BARCELONA / **LAUREA S.A.T. -** 889.02.48, CL GUILLERIES BIS 20, 08500 VIC, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C.** - 710.76.13, PS RUBIO I

ORS 105, 08203 SABADELL, BARCELONA / **VILLARET POLO RAMON** - 798.02.48, CL MOLI DE VENT 21, 08303 MATARO, BARCELONA / **ESTARLICH PRADAS VICENTE** - 766.22.33, CL INDUSTRIA 131, 08370 CALELLA, BARCELONA / **VIDEOCOLOR** - 93/ 454.99.08, CL VILLARROEL 44, 08011 BARCELONA, BARCELONA / **ELDE** - 872.85.42, CL BRUCH 55, 08240 MANRESA, BARCELONA / **PULGAR I EDO S.L.** - 93/ 436.44.11, CL CASTILLEJOS 333, 08025 BARCELONA, BARCELONA / **ELECTRONICA MATEOS** - 849.28.77, CR DE CALDAS (BAJOS) 76, 08400 GRANOLLERS, BARCELONA / **ANTONIO ROBLES SANCHEZ** - 872.55.41, CL SANT BARTOMEU 42, 08240 MANRESA, BARCELONA / **TOP ELECTRONICA**, 890.35.91, CL MISSER RUFET 4 bjos, 08720 VILAFRANCA PENEDES, BARCELONA / **LA CLINICA DEL ELECTROD.**, 93/ 236.44.11, CL BALMES 160, 08008 BARCELONA, BARCELONA / **FIX SERVICIO TECNICO**, 675.59.02, CL SANT RAMON 3 L-2, 08190 SANT CUGAT VALLES, BARCELONA / **SONITEV ELECTRONICA, C.B.**, 815.74.44, CL AIGUA 143, 08800 VILANOVA I GELTRU, BARCELONA / **TOTVISIO ELECTRONICA S.L.**, 873.88.81, PJ FERRER 14, 08240 MANRESA, BARCELONA / **4 EN 1 REPARACIONES**, 430.97.2, CL TAQUIGRAFO MARTI 19, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **MOVILFRIT S.A.**, 93/ 630.14.53, CL OSCA 11-C POL.SALINAS, 08830 SANT BOI DE LL., BARCELONA / **TELE-SERVEI BRUC S.L.,** 93/ 207.08.08, CL ROSSELLO 289, 08037 BARCELONA, BARCELONA / **SABE ELECTRONICA**, 964/ 21.52.65, CL JOAQUIN COSTA 46, 12004 CASTELLON, CASTELLON / **F.CARCELLER-F.CERVERA,C.B,** 964/ 45.44.65, CL CARRERO 29, 12500 VINAROS, CASTELLON / **ASISTE, S.L.,** 964/ 21.57.69, AV DE VALENCIA NAVE 19, 12006 CASTELLON, CASTELLON / **TECHNOTRONIC**, 971/ 32.27.62, CL IBIZA 12, 07860 SAN FCO. JAVIER, FORMENTERA / **REPARACIONES PILSA S.C.**, 972/ 20.66.96, CL J. PASCUAL I PRATS 8, 17004 GERONA, GERONA / **SATEL**, 972/ 26.55.19, PS DE BARCELONA 12, 17800 OLOT, GIRONA / **SALLERAS PUIG JUAN**, 972/ 50.67.54, CL POU ARTESIA 4, 17600 FIGUERES, GIRONA / **RIERA DAVIU**, 972/ 50.32.64, CL TORRAS Y BAGES 19, 17600 FIGUERES, GIRONA / **LAVISON, C.B.**, 972/ 23.01.22, CL MONTSENY 35, 17005 GIRONA, GIRONA / **MONJE URE#A MANUEL**, 972/ 70.25.52, CL SANT QUINTI 33, 17534 RIBES DE FRESER, GIRONA / **ESTUDIOS 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, PZ DE LOS ESTUDIOS 3, 20011 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / TEKNIBAT ELECTRONICA**, 943/ 70.24.37, CL ZEZENBIDE 4, 20600 EIBAR, GUIPUZCOA / **REPARACIONES URRUTI S.L.**, 943/ 45.84.10, PS AINTZIETA 32, 20014 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **TELESERVIC**, 974/ 31.34.44, CL ESTADILLA 6, 22300 BARBASTRO, HUESCA / **SERVIELECTRO**, 974/ 21.00.14, CL BALTASAR GRACIAN 5, 22002 HUESCA, HUESCA / **TELESONIC**, 974/ 36.32.97, CL TERUEL 6, 22700 JACA, HUESCA / **TELESERVICIO**, 974/ 22.01.39, CL TENERIAS 20, 22001 HUESCA, HUESCA / **SATEF**, 973/ 50.08.48, AV RAVAL DEL CARME 12, 25300 TARREGA, LERIDA / **IELSA, C.B.**, 973/ 24.71.27, CL TARRAGONA 40, 25005 LLEIDA, LLEIDA / **CRISTEL**, 973/ 27.08.26, CL VALLCALENT 32, 25006 LLEIDA, LLEIDA / **UNITEC**, 948/ 82.74.34, CL FUENTE CANONIGOS 5, 31500 TUDELA, NAVARRA / **TELSAN, C.B.**, 948/ 24.19.50, CL GAYARRE 1 BJOS., 31005 PAMPLONA, NAVARRA / **EURO TECNICS ELECTRONICA**, 977/ 32.24.89, CL LEPANTO 16-18, 43202 REUS, TARRAGONA / **ELECTRO SERVEI C.B.**, 977/ 51.04.42, PS MOREIRA 10, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **A.B.R. ELECTRONICA S.L.**, 977/ 50.21.20, CL CALDERON LA BARCA 3, 43520 ROQUETAS, TARRAGONA / **CURTO GAMUNDI S.R.C.**, 977/ 44.13.14, CL RIEROL CAPUTXINS 6, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **SELECCO S.L.**, 977/ 70.00.12, CL CALDERON DE LA BARCA 11, 43870 AMPOSTA, TARRAGONA / **ELECTRONICA S. TORRES**, 977/ 21.21.48, CL JOAN MIRO 4 ESC.D 1-2, 43005 TARRAGONA, TARRAGONA / **BUIRA TECNIC'S**, 977/ 66.04.37, CL SAN JAVIER 55, 43700 EL VENDRELL, TARRAGONA / **TECNO SERVEIS MORA**, 977/ 40.08.83, CL PAU PICASSO 1, 43740 MORA D'EBRE, TARRAGONA / **SERTECS, S.C.**, 977/ 22.18.51, CL CAPUTXINS (BAJOS) 22, 43001 TARRAGONA, TARRAGONA / **ELECTRONICA JOSEP**, 977/ 88.04.41, CTRA. IGUALADA 29 BJOS, 43420 STA. COLOMA QUERALT, TARRAGONA / **MARTORELL ALTES** , 977/ 75.32.41, CL ROSETA MAURI 10, 43205 REUS, TARRAGONA / **TELESERVICIO S.C.**, 978/ 87.08.10, CL ROMUALDO SOLER 4, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **ELECTRONICA ALCAÑIZ S.L.**, 979/ 87.07.94, CL CARMEN 21, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **SONOVISION, C.B.**, 978/ 60.11.74, CL ABADIA 5, 44001 TERUEL, TERUEL / **ELECTRONICA MONCHO**, 96/287.23.29, CL PARE PASCUAL CAT. 5, 46700 GANDIA, VALENCIA / **ENVISA ELECTRONIC, S.L.**, 96/241.24.87, CL GENERAL ESPARTERO 9, 46600 ALZIRA, VALENCIA / **ANTONIO MONLEON, S.L.**, 96/334.55.87, AV DE LA PLATA 91, 46006 VALENCIA, VALENCIA / **TECNO HOGAR**, 96/286.53.35, CL DOS DE MAYO 41, 46700 GANDIA, VALENCIA / **SERVICIOS ELECTRONICOS,**, 96/340.20.34, CL DOCTOR OLORIZ 3, 46009 VALENCIA, VALENCIA / **ELECTRONICA LAS HERAS**, 96/ 238.11.14, CL JOSE IRANZO 6, 46870 ONTINYENT, VALENCIA / **NEGREDO MARTIN DANIEL**, 94/411.22.82, CL PADRE PERNET 8, 48004 BILBAO, VIZCAYA / **COLLANTES MARTIN ONOFRE**, 94/ 483.21.22, CL ORTUÑO DE ALANGO 7, 48920 PORTUGALETE, VIZCAYA / **ARGI GILTZ**, 94/ 443.77.93, CL AUTONOMIA 15, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **SERVITELE**, 94/444.89.02, CL AUTONOMIA 24 Galerias, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **CINCA MONTERDE ANTONIO,** 976/ 31.69.65, CL VIA UNIVERSITAS 52, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **ARAGON TELEVIDEO, S.C.**, 976/ 32.97.12, CL BATALLA CLAVIJO 18, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **TV VIDEO JIMENEZ, S.L.**, 967/ 34.04.43, CL JUAN XXIII 38, 02640 ALMANSA, ALBACETE / **JUMAN**, 967/ 22.40.78, CL EJERCITO 1, 02002 ALBACETE, ALBACETE / **TELEVIDEO**, 950/ 40.18.63, CL VELAZQUEZ 7 LOCAL-A, 04770 ADRA, ALMERIA / **SERVICIO TECNICO PONCE**, 950/ 45.67.53, UB MONTE ALMAGRO 10, 04610 CUEVAS DE ALMANZORA, ALMERIA / **SONIVITEL S.L.**, 950/ 22.97.55, CL POETA PACO AQUINO 51, 04005 ALMERIA, ALMERIA / **ELECTRONICA EDIMAR, S.A**, 98/535.34.51, CL CANGAS DE ONIS 4, 33207 GIJON, ASTURIAS / **CAÑEDO S.T.**, 98/522.29.68, CL OTERO, S/N C. CIAL, 33008 OVIEDO, ASTURIAS / **ALVAREZ OLIVAR CASILDA**, 98/522.37.39, CL SAN JOSE 12, 33003 OVIEDO, ASTURIAS / **SANTIAGO VALDERREY**, 98/ 563.18.61, CL

DR. VENANCIO MTEZ. 7, 33710 NAVIA, ASTURIAS / **ASTUSETEL S.L.**, 98/539.10.11, CL CEA BERMUDEZ 9, 33208 GIJON, ASTURIAS / **ASTURSERVICE**, 98/556.83.87, CL SANCHEZ CALVO 6 bjos., 33401 AVILES, ASTURIAS / **JUAN MORILLON DEL CORRO**, 98/567.40.24, AV DE GIJON 19, 33930 LA FELGUERA/LANGREO, ASTURIAS / **S.A.T. JUAN-MANUEL**, 98/ 581.22.48, CL URIA 60, 33800 CANGAS DE NARCEA, ASTURIAS / **DANIEL SERRAN0 LABRADO**, 920/ 37.15.16, CL JOSE GOCHICOA 16, 05400 ARENAS DE S.PEDRO, AVILA / **ELECTRONICA GREDOS**, 920/ 22.48.39, CL EDUARDO MARQUINA 24, 05001 AVILA, AVILA / **JIMENEZ ALMOHALLA** , 920/ 25.08.76, CL JACINTO BENAVENTE 1, 05001 AVILA, AVILA / **ELECTRONICA BOTE**, 924/ 22.17.40, PZ PORTUGAL 2, 06001 BADAJOZ, BADAJOZ / **MARCIAL LAGOA GONZALEZ**, 924/ 49.03.33, CL RAMON Y CAJAL 7, 06100 OLIVENZA, BADAJOZ / **C.E. VILANOVENSE C.B.**, 924/ 84.59.92, CL CAMINO MAGACELA 4 LOCAL-5, 06700 VILLANUEVA SERENA, BADAJOZ / **ELECTRONICA CENTENO S.L.**, 924/ 57.53.08, AV DEL ZAFRA 1, 06310 PUEBLA SANCHO PEREZ, BADAJOZ / **INDALECIO AMAYA SANCHEZ**, 924/ 66.47.01, CL CARRERAS 11, 06200 ALMENDRALEJO, BADAJOZ / **PATRICIO ELECTRONICA,** 924/ 33.04.13, CL REYES HUERTAS 7, 06800 MERIDA, BADAJOZ / **ELECTRONICA MAS**, 947/ 31.49.94, CL ALFONSO VI 6, 09200 MIRANDA DE EBRO, BURGOS / **SERVITEC BURGOS S.L.**, 947/ 22.41.68, CL LAVADEROS 7-9, 09007 BURGOS, BURGOS / **RUIZ GARCIA JOSE**, 927/ 22.48.86, CL ECUADOR 5-B, 10005 CACERES, CACERES / **ARSENIO SANCHEZ, C.B.**, 927/ 41.11.21, CL TORNAVACAS 9, 10600 PLASENCIA, CACERES / **ZABALA VAZQUEZ JOSE**, 927/ 57.06.13, CL DEL AGUA 39, 10460 LOSAR DE LA VERA, CACERES / **RADIO SANCHEZ C.B.**, 927/ 32.06.88, AV DE MIAJADAS S/N, 10200 TRUJILLO, CACERES / **ELECTRONICA JEDA**, , CL PAGADOR 31, 11500 PTO. STA. MARIA, CADIZ / **SERVICIO TECNICO**, 956/ 87.07.05, CL DIVINA PASTORA E-1 L-4, 11402 JEREZ LA FRONTERA, CADIZ / **JOSE BORJA Y JOSE ARANA**, 956/ 66.60.53, CL SAN ANTONIO 31, 11201 ALGECIRAS, CADIZ / **VHIFITEL**, 956/ 46.25.01¸ CL FCO.FDEZ.ORDO|EZ 5, 11600 UBRIQUE, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 20.14.17, CL CRUZ ROJA ESPAÑOLA 11, 11009 CADIZ, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 83.35.35, CL FACTORIA MATAGORDA 52, 11500 PUERTO REAL, CADIZ / **ELECTRONICA SEYMA**, 942/ 23.69.19, CL DEL MONTE 69 C bjos, 39006 SANTANDER, CANTABRIA / **TELE-NUEVA**, 926/ 50.59.96, CL CAMPO 56, 13700 TOMELLOSO, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA ARELLANO**, 926/ 54.78.95, CL LORENZO RIVAS 14, 13600 ALCAZAR DE SAN JUAN, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA LARA**, 926/ 21.17.87, CL DE LA JARA 1, 13002 CIUDAD REAL, CIUDAD REAL / **MANUEL VAZQUEZ** , 926/ 42.09.93, CL ADUANA 3, 13500 PUERTOLLANO, CIUDAD REAL / **ELECTRODIAZ S.L.**, 926/ 32.23.24, CL BUENSUCESO 10, 13300 VALDEPE|AS, CIUDAD REAL / **DUE|AS CA|AS TEODORO**, 957/ 26.35.06, CL HERMANO JUAN FDEZ 15, 14014 CORDOBA, CORDOBA / **ELECTRONICA SALES,** 957/ 66.09.04, CL ANDALUCIA 11, 14920 AGUILAR FRONTERA, CORDOBA / **LAVISON ELECTRONICA S.L.**, 957/ 75.01.75, CM DE LA BARCA 3, 14010 CORDOBA, CORDOBA / **ANTONIO GONZALEZ** , 957/ 57.10.50, CL GRAL PRIMO RIVERA 61, 14200 PEÑARROYA, CORDOBA / **ELECTRONICA GARCIA**, 969/ 22.24.83, CL RAMON Y CAJAL 17, 16004 CUENCA, CUENCA / **GALLARDO ALONSO MIGUEL**, 958/ 67.64.81, CL CARMEN 104, 18510 BENALUA DE GUADIX, GRANADA / **VILCHEZ VILCHEZ RAFAEL**, 958/ 60.06.50, CL AMADEO VIVES 9, 18600 MOTRIL, GRANADA / **ELECTRONICA WENCESLAO**, 958/ 81.16.16, CL FONTIVEROS 42, 18008 GRANADA, GRANADA / **DIGIMAT ELECTRONICA**, 958/ 70-04-52, CL CASICAS 7, 18800 BAZA, GRANADA / **MEGATECNICA EXTREMERA**, 958/ 26.06.01, C/.MOZART L-2 Ed.Granate, 18004 GRANADA, GRANADA / **TECNICAS MARVI S.L.,** 949/ 23.27.63, PZ CAPITAN BOIXAREU 51, 19001 GUADALAJARA, GUADALAJARA / **ABRIL SANCHEZ VALENTIN**, 959/ 10.60.41, CL CADIZ 2, 21270 CALA, HUELVA / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4, 21002 HUELVA, HUELVA / **ELECTRONICA SUR**, 959/ 47.11.51, CL M. LERDO DE TEJADA 9, 21400 AYAMONTE, HUELVA / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, 953/ 24.22.56, CL ADARVES BAJOS 4-C, 23001 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA JUMAR**, 953/ 26.17.08, CL GOYA (LAS FLORES) 1, 23006 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA GONZALEZ**, 953/ 50.33.82, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR, JAEN / **UNISERVIC ELECTRONICA**, 953/ 75.14.19, CL GOYA 1 BJOS, 23400 UBEDA, JAEN / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / ANUMA,** 953/ 69.70.41, CL PAREDON 24, 23700 LINARES, JAEN / **TALLERES INSTALUZ**, 981/ 26.80.26, CL JUAN FLOREZ 110, 15005 LA CORU|A, LA CORU|A / **GARCIA¸ QUINTELA ARTURO**, 981/ 70.21.07, CL XOANE, 15100 CARBALLO, LA CORU|A / **MANUEL MATO SEÑARIS**, 981/ 53.71.14, CL SILVOUTA-PEDRA DA, 15896 SANTIAGO COMPOSTELA, LA CORU|A / **ZENER ELECTRONICA**, 981/ 22.07.00, CL RONDA DE MONTE ALTO 15, 15002 LA CORU|A, LA CORU|A / **S.T. MENDEZ**, 981/ 27.52.52, CL GIL VICENTE 13, 15011 LA CORU|A, LA CORU|A / **ELECTRONICA CASTILLA**, 981/ 32.14.09, CR CASTILLA 377-bis bjos, 15404 FERROL, LA CORU|A / **BANDIN AUDIO**, 981/ 86.60.23, CL RUA ARCOS MOLDES 2 B-3, 15920 RIANXO, LA CORUÑA / **ELECTRONICA TORRES, S.C.**, 941/ 24.76.15, AV NAVARRA 14, 26001 LOGRO#O, LA RIOJA / **TOP SERVICE**, 941/ 13.50.35, CL ACHUTEGUI DE BLAS 17, 26500 CALAHORRA, LA RIOJA / **AGUADO GIL ROBERTO**, 941/ 25.25.53, AV VIANA 10, 26001 LOGRO#O, LA RIOJA / **TELSON**, 987/ 21.25.18, CL BATALLA CLAVIJO 2, 24006 LEON, LEON / **SALVADOR RODRIGUEZ, C.B.**, 987/ 40.36.02, CL ORTEGA Y GASSET 24, 24400 PONFERRADA, LEON / **PROSAT**, 987/ 20.34.10, PZ DOCE MARTIRES 5, 24004 LEON, LEON / **ELECTRONICA FOUCES**, 982/ 40.24.38, CL BENITO VICETTO 34, 27400 MONFORTE DE LEMOS, LUGO / **TELEVEXO S.L.**, 982/58.18.57, CL NOSA SRA. do CARMEN 82, 27880 BURELA, LUGO / **ELECTRONICA PENELO**, 982/ 21.47.43, CL SERRA GA#IDOIRA 63, 27004 LUGO, LUGO / **GOMESCAN**, 91/305.48.90, PZ DEL JUBILADO 8, 28042 BARAJAS-MADRID, MADRID / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, 91/368.01.79, CL MANDARINA 15, 28027 MADRID, MADRID / **ELECTRONICA ANSAR**, 91/ 460.47.45, CL TOMASA RUIZ 4, 28019 MADRID, MADRID / **TEC-NORTE**, 91/851.63.47, CL SANTIAGO

APOSTOL 12, 28400 COLLADO VILLALBA, MADRID / **VARIOSAT, S.L.**, 91/662.04.68, CL ISLA DE CORCEGA 24, 28100 ALCOBENDAS, MADRID / **ELBESERVI, S.A.**, 91/386.27.11, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, MADRID / **ALCALA SERVITEC C.B.**, 91/889.00.32, CL SANTA URSULA 5, 28801 ALCALA DE HENARES, MADRID / **GARMAN C.B.**, , CL CARLOS SOLE 38 local, 28038 MADRID, MADRID / **AVILES SANCHEZ ANTONIO**, 952/ 36.16.02, CL CIUDAD DE ANDUJAR 2, 29006 MALAGA, MALAGA / **VIDEO TALLER, S.C.**, 952/ 54.23.95, EDIF. LA NORIA B BJOS-5, 29740 TORRE DEL MAR, MALAGA / **SERVISUEL, EDIF. LA UNION**, 952/ 46.90.28, CM DE LAS CA#ADAS LC 2, 29640 FUENGIROLA, MALAGA / **BISER, S.L.**, 952/ 25.55.53, CL LOZANO DE TORRES 8, 29013 MALAGA, MALAGA / **ELECTRO RONDA**, 952/ 87.59.99, CL SANTA CECILIA 11, 29400 RONDA, MALAGA / **DIEGO LOPEZ JODAR**, 95/ 280.12.23, PZ DEL RELOJ 13, 29680 ESTEPONA, MALAGA / **CARO PORLAN RAIMUNDO**, 968/ 46.18.11, CL JOSE MOULIAA 45, 30800 LORCA, MURCIA / **REG., C.B.**, 968/ 51.00.06, CL ANTONIO OLIVER 17, 30204 CARTAGENA, MURCIA / **ELECTROSERVICIOS SEBA,C.B**, 968/ 29.85.93, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJOS, 30009 MURCIA, MURCIA / **VISATEL**, 968/24.16.47, CL TORRE ALVAREZ S/N, 30007 MURCIA, MURCIA / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA,**, 968/ 28.45.67, CL GOMEZ CORTINA 10, 30005 MURCIA, MURCIA / **RAFAEL GOMEZ YELO**, 968/ 26.14.67, PS CORBERA 17, 30002 MURCIA, MURCIA / **FERNANDEZ GONZALEZ JOSE**, 988/ 23.48.53, AV BUENOS AIRES 75 BJOS, 32004 ORENSE, ORENSE / **ELECTRONICA JAVIER**, 979/ 75.03.74, CL RAMIREZ 5, 34005 PALENCIA, PALENCIA / **CENTRAL DE SERVICIOS**, 986/ 37.47.45, CL ASTURIAS (BAJO) 10, 36206 VIGO, PONTEVEDRA / **MONTAJES SERVICIOS TECN.**, 986/ 84.16.36, CL LOUREIRO CRESPO 43, 36004 PONTEVEDRA, PONTEVEDRA / **SIAL-ALVIMO S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.TORRECEDEIRA 92 bjos, 36202 VIGO, PONTEVEDRA / **ELECTRONICA CAMBADOS**, 986/ 50.83.27, CL CAMILO JOSE CELA 13, 36600 VILAGARCIA AROUSA, PONTEVEDRA / **ALMAT ELECTRONICA**, 923/ 22.45.08, CL GALILEO 21, 37004 SALAMANCA, SALAMANCA / **GUIJO S.T.**, 921/ 42.94.18, CL RAMON Y CAJAL 1, 40002 SEGOVIA, SEGOVIA / **AVITELSAT, S.A.**, 954/ 66.21.52, CL ESPINOSA Y CARCEL 31, 41005 SEVILLA, SEVILLA / **VANHCOLOR, S.L.**, 95/433.83.03, CL SAN JACINTO 96, 41010 SEVILLA, SEVILLA / **TELEPAL**, 95/464.95.80, CL JULIO VERNE 49, 41006 SEVILLA, SEVILLA / **AUVITEL, S.L.**, 95/427.57.07, CL VIRGEN DE AFRICA 20, 41011 SEVILLA, SEVILLA / **AUDIO COLOR**, 95/457.94.47, CL GOLGOTA 3 LOCAL-IZDA., 41003 SEVILLA, SEVILLA / **ELECTRO 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, CL MELLIZA 1, 41700 DOS HERMANAS, SEVILLA / **TECO**, 975/ 22.61.25, CL ANTOLIN DE SORIA 10, 42003 SORIA, SORIA / **ELECTRONICA RIVAS**, 925/ 80.55.46, CL BARRIO SAN JUAN 1, 45600 TALAVERA LA REINA, TOLEDO / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.**, 925/ 21.21.45, AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, 925/ 25.04.42, AV SANTA BARBARA S/N, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRO ANAYA**, 925/ 48.09.81, CL VERTEDERA ALTA 14, 45700 CONSUEGRA, TOLEDO / **TELESERVICIOS**, 983/ 30.92.61, CL ESGUEVA 6, 47003 VALLADOLID, VALLADOLID / **ASIST. TECNICA MARCOS**, 983/ 29.78.66, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2-4, 47014 VALLADOLID, VALLADOLID / **ELECTRONICA VITELSON**, 983/ 80.43.56, PZ DEL MERCADO 9, 47400 MEDINA DEL CAMPO, VALLADOLID / **R.T.V. BLANCO**, 980/ 51.14.41, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA, ZAMORA

SWITZERLAND
FALCOMAT AG, Allmendstrasse 134, 4058 BASEL. Tel. 061601-1919. Fax. 061601-5755

SWEDEN
Vid förfrågningar angående din mikrovågsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter Centralservice Umeå, Formvägen 8, 90621 Umeå , Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **Bild o ljudservice**, Roxviksgalen 8, 582 73 Linkoping, Phone: 013-356250 , Fax: 013-356255 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronik Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hägersten , Phone: 08-186170 , Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

NORWAY
Norsk Elektronik senter, Postbox 13 , No-2007 Kjeller , Phone: +47-63804500 , Fax: +47-63804501

ICELAND
Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790 , IS-128 Reykjavik , Phone: +354-5332800 , Fax: +354-5332810
Hjolmtaekni Ehf, Skeifar , IS-108 Reykjavik , Phone: +354-5332150 , Fax: +354-5332151

DENMARK
Almstock Radio & Tv service, Sallingsvej 61 , DK-2720 Vanlöse , Phone: 45-38740021 , Fax:45-38740031

SUOMI
Oy Perkko, PL 40 Rälssintie 6 , SF-00721 Helsinki , Phone: +35-8947805000 , Fax: +35-8947805480
Theho Video, Kuoataankatu 7 , SF-00520 Helsinki , Phone: +35-891451500 , Fax: +35-891461767

(D) TECHNISCHE DATEN (D)

Stromversorgung		: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1.5 kW
	Grill	: 2.65 kW
	Grill/Mikrowelle	: 2.8 kW
	Heißluft	: 2.65 kW
	Heißluft/Mikrowlle	: 2.8 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 900 W (IEC 60705)
	Grill Heizelemente	: 1300 W (650 W x 2)
	Heißluft	: 1300 W
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 550 mm (B) x 368 mm (H) x 537 mm (T)
Garraumabmessungen		: 375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (T)
Garrauminhalt		: 40 Liter
Drehteller		: ø362 mm, Keramik
Gewicht		: 23 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

(F) FICHE TECHNIQUE (F)

Tension d'alimentation		: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1.5 kW
	Gril	: 2.65 kW
	Gril/Micro-ondes	: 2.8 kW
	Convection	: 2.65 kW
	Convection/Micro-ondes	: 2.8 kW
Puissance:	Micro-ondes	: 900 W (IEC 60705)
	Elément chauffant du Gril	: 1300 W (650 W x 2)
	Convection	: 1300 W
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz
Dimensions extérieures		: 550 mm (W) x 368 mm (H) x 537 mm (D)
Dimensions intérieures		: 375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D)
Capacité		: 40 litres
Plateau tournant		: ø362 mm, Céramique
Poids		: 23 kg
Eclairage de four		: 25 W/240-250 V

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL

NL TECHNISCHE GEGEVENS NL

Wisselstroom		: 230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 16 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1.5 kW
	Grill	: 2.65 kW
	Grill/Magnetron	: 2.8 kW
	Convectiewarmte	: 2.65 kW
	Convectiewarmte/Magnetron	: 2.8 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 900 W (IEC 60705)
	Grill-verwarmingselement	: 1300 W (650 W x 2)
	Convectiewarmte	: 1300 W
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant		: 550 mm (B) x 368 mm (H) x 537 mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (D)
Ovencapaciteit		: 40 liter
Draaitafel		: ø362 mm, ceramisch
Gewicht		: 23 kg
Ovenlampje		: 25 W/240-250 V

Deze magnetronoven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

I DATI TECNICI I

Tensione di linea CA		: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico		: 16 A minimo
Tensione di	Microonde	: 1.5 kW
alimentazione:	Grill	: 2.65 kW
	Grill/Microonde	: 2.8 kW
	Convezione	: 2.65 kW
	Convezione/Microoooonde	: 2.8 kW
Potenza erogata:	Microonde	: 900 W (IEC 60705)
	Elemento riscaldomento Grill	: 1300 W (650 W x 2)
	Convezione	: 1300 W
Frequenza microonde		: 2450 MHz
Dimensioni esterne		: 550 mm (L) x 368 mm (A) x 537 mm (P)
Dimensioni cavità		: 375 mm (L) x 272 mm (A) x 395 mm (P)
Capacità forno		: 40 litri
Piatto rotante		: ø362 mm, ceramica
Peso		: 23 kg
Lampada forno		: 25 W/240-250 V

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive EEC/89/336 e EEC/73/23 come emendata dalla direttiva EEC/93/68.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

DATOS TÉCNICOS

Tensión de CA		: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase		: Mínimo 16 A
Requisitos potencia de CA:	Microondas	: 1.5 kW
	Grill	: 2.65 kW
	Grill/Microondas	: 2.8 kW
	Convección	: 2.65 kW
	Convección/Microondas	: 2.8 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 900 W (IEC 60705)
	Elemento calentador de la Grill	: 1300 W (650 W x 2)
	Convección	: 1300 W
Frecuencia microondas		: 2450 MHz
Dimensiones exteriores		: 550 mm (An) x 368 mm (Al) x 537 mm (P)
Dimensiones interiores		: 375 mm (An) x 272 mm (Al) x 395 mm (P)
Capacidad del horno		: 40 litros
Plato giratorio		: ø362 mm, cerámica
Peso		: 23 kg
Lámpara del horno		: 25 W/240-250 V

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

SHARP

Der Zellstoff zur Herstellung dieses Papiers kommt zu 100 % aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern

Ce papier est entièrement fabriqué à partir de pâte à papier provenant de forêts durables

De pulp die gebruik is voor de vervaardiging van dit papier is voor 100 % afkomstig uit bossen die doorlopend opnieuw aangepland worden

Il 100 % della pasta utilizzata per produrre questa carta proviene da foreste sostenibili

El 100 % de la pasta utilizada en la fabricación de este papel procede de bosques sostenibles

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany

TINS-A209URR0

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedrukt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido